Meat Slicer

Instruction manual

(NL) **Vleessnijmachine**
Handleiding

(FR) **Trancheuse de viandes**
Mode d'emploi

(DE) **Fleischschneider**
Bedienungsanleitung

(IT) **Affettatrice**
Manuale di istruzioni

(ES) **Cortadora de carne**
Manual de instrucciones

(PT) **Fiambreira**
Manual de instruções

(S) **Skärmaskin**
Bruksanvisning

(DK) **Pålægsmaskine**
Instruktionsvejledning

(N) **Oppskjærmaskin**
Brukerhåndbok

(FIN) **Lihan viipalointikone**
Ohjekirja

Model · Modèle · Modell · Modello · Modelo · Malli:
U626/U627

(UK) Table of Contents

Safety Tips 1
Product Description 1
Introduction 1
Pack Contents 1
Assembly 2
Operation 2
Cleaning, Care & Maintenance 3
- Cleaning the Blade and Cover 3
- Sharpening the Blade 4
- Lubricating the Pusher Axle 5

Troubleshooting 5
Technical Specifications 5
Electrical Wiring 6
Compliance 6

(NL) Inhoudsopgave

Veiligheidstips 7
Productbeschrijving 7
Inleiding 7
Verpakkingsinhoud 7
Montage 8
Bediening 8
Reiniging, zorg & onderhoud 9
- Snijblad en deksel reinigen 9
- Het snijblad slijpen 10
- Smeren van de duwas 11

Oplossen van problemen 11
Technische specificaties 12
Elektrische bedrading 12
Productconformiteit 12

(FR) Sommaire

Conseils de sécurité 13
Description du produit 13
Introduction 13
Contenu de l'emballage 13
Montage 14
Operation 14
Nettoyage, entretien et maintenance 15
- Nettoyage de la lame et du couvre-lame 15
- Affûtage de la lame 16
- Graissage de l'axe du poussoir 17

Dépannage 17
Spécifications techniques 18
Raccordement électrique 18
Conformité 18

(DE) Inhalt

Sicherheitshinweise 19
Produktbeschreibung 19
Einführung 19
Packungsinhalt 19
Montage 20
Betrieb 20
Reinigung, Pflege und Wartung 21
- Messer und Abdeckung reinigen 21
- Schärfen des Messers 22
- Druckstange schmieren 23

Fehlersuche 23
Technische Spezifikationen 24
Elektroanschlüsse 24
Konformität 24

: IT Indice

Suggerimenti per la sicurezza 25
Descrizione dei prodotti. 25
Introduzione 25
Contenuto della confezione 25
Montaggio 26
Funzionamento 26
Pulizia e manutenzione 27
Pulizia della lama e del coprilama 27
Affilatura della lama 28
Lubrificazione dell'asta del pressamerce 29
Risoluzione dei problemi 29
Specifiche tecniche 29
Cablaggi elettrici 30
Conformità 30

ES Índice

Consejos de Seguridad 31
Descripción del Producto. 31
Introducción 31
Contenido del Conjunto 31
Montaje 32
Funcionamiento 32
Limpieza, Cuidado y Mantenimiento 33
Limpieza de la hoja y de la tapa 33
Afilado de la hoja 34
Lubricación del eje de empuje 35
Resolución de problemas 35
Especificaciones Técnicas 36
Cableado Eléctrico 36
Cumplimiento 36

(PT) Índice

Conselhos de segurança 37
Descrição do produto 37
Introdução 37
Conteúdo da embalagem 37
Montagem 38
Funcionamento 38
Limpeza, cuidados & manutenção 39
- Limpar a lâmina circular e a protecção 39
- Afiar a lâmina circular 40
- Lubrificar o eixo do empurrador. 41

Resolução de problemas 41
Especificações técnicas 42
Cablagem eléctrica 42
Conformidade 42

(S) Innehållsförteckning

Säkerhetsråd 43
Produktbeskrivning 43
Inledning 43
Förpackningsinnehåll 43
Montering 44
Drift 44
Rengöring, omvårdnad och underhåll 45
- Göra rent bladet och skyddet 45
- Slipa bladet 46
- Smörja pådrivaraxeln 47

Felsökning 47
Tekniska specifikationer 47
Elektriska kablar 48
Tillmötesgående 48

(DK) Indholdsfortegnelse

Sikkerhedstips 49
Produktbeskrivelse 49
Indledning 49
Pakkens indhold 49
Samling 50
Brug 50
Rengøring, pleje og vedligeholdelse 51
- Rengøring af kniven og dækslet 51
- Slibning af kniven 52
- Smøring af skubbeaksel 53

Fejlfinding 53
Tekniske specifikationer 53
El-kabler 54
Overensstemmelseserklæring 54

(N) Innhold

Sikkerhetstips 55
Produktbeskrivelse 55
Innledning 55
Pakkeinnhold 55
Montasje 56
Bruk 56
Rengjøring, stell og vedlikehold 57
- Rengjøre bladet og vernedekslet 57
- Slipe bladet 58
- Smøre skyveakselen 59

Feilsøking 59
Tekniske spesifikasjoner 59
Elektrisk tilkopling 60
Samsvar 60

FIN Sisällysluettelo

Turvallisuusvihjeitä 61
Tuoteluettelo 61
Johdanto 61
Pakkauksen sisältö 61
Kokoonpano 62
Käyttö 62
Puhdistus, hoito & huolto 63
- Terän ja päällyksen puhdistaminen 63
- Terän teroittaminen 64
- Työntimen akselin voitelu 65

Vianetsintä 65
Tekniset tiedot 66
Sähköjohdot 66
Vaatimustenmukaisuus 66

Safety Tips

⚠ **THE MEAT SLICER IS A DANGEROUS APPLIANCE AND MUST ONLY BE USED BY TRAINED PERSONNEL IN ACCORDANCE WITH THESE INSTRUCTIONS** ⚠

- Position on a flat, stable surface.
- A service agent/qualified technician should carry out installation and any repairs if required. Do not remove any components on this product.
- Consult Local and National Standards to comply with the following:
    - Health and Safety at Work Legislation
    - BS EN Codes of Practice
    - Fire Precautions
    - IEE Wiring Regulations
    - Building Regulations
- Always stand BEHIND the safety guard when operating the appliance.
- DO NOT place hands near the blade when in use. This can result in severe injury.
- DO NOT touch the blade edge.
- DO NOT remove food from the appliance until the blade has come to a complete stop.
- DO NOT immerse the appliance in water.
- DO NOT attempt to cut bones or items that have been frozen below -6°C. This can damage the blade.
- Always switch off and disconnect the power supply to the appliance when not in use.
- NEVER leave the appliance unattended when in use.
- Keep all packaging away from children. Dispose of the packaging in accordance to the regulations of local authorities.
- If the power cord is damaged, it must be replaced by an BUFFALO agent or a recommended qualified technician in order to avoid a hazard.

Product Description

U626 - 250mm blade

U627 - 300mm blade

Introduction

Please take a few moments to carefully read through this manual. Correct maintenance and operation of this machine will provide the best possible performance from your BUFFALO product.

Pack Contents

The following is included:

- BUFFALO meat slicer
- Blade removal tool
- Safety guard
- Screws x 2
- Washers x 2
- Instruction manual

BUFFALO prides itself on quality and service, ensuring that at the time of packaging the contents are supplied fully functional and free of damage.

Should you find any damage as a result of transit, please contact your BUFFALO dealer immediately.

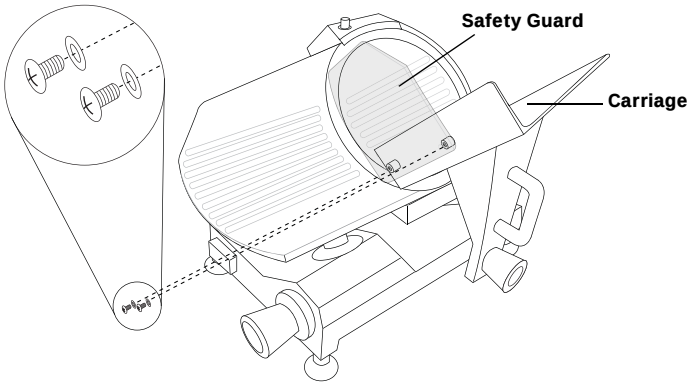
Assembly

The plastic safety guard has been removed from the appliance to prevent damage during transit.

⚠ **WARNING: The safety guard MUST be fitted before using this appliance .**

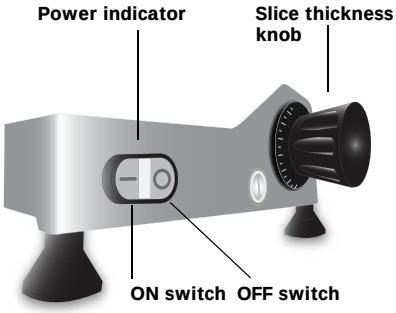
BUFFALO accept no responsibility for any injury caused by operation of this appliance without the guard installed or correctly fitted.

1. Remove the appliance from all packaging.
2. Attach the safety guard using the two screws and washers supplied, (see below).



Operation

1. Connect the appliance to the power supply.
2. Set the thickness to the desired level by turning the Thickness knob anti-clockwise.
3. Turn the Plate fixing bolt clockwise so the fixing head touches the plate.



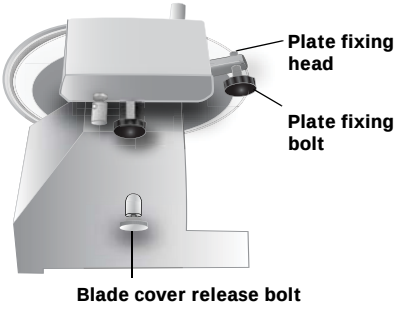
ⓘ **Note: It is important to set the Plate fixing bolt as failure to do so can result in inaccurate thicknesses when slicing.**

4. Place the meat in the cradle and secure in place with the Grip handle.

5. Switch On the power [I]. The power indicator light illuminates and the blade starts immediately.

6. Holding the pusher and grip handles, push the carriage backwards and forwards across the blade.

⚠ **WARNING: NEVER use your hands to secure the meat when slicing.**

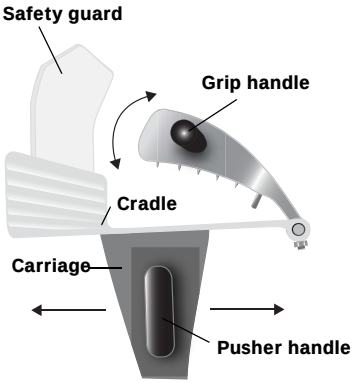


7. After slicing the desired amount press the Off [O] button to turn Off the appliance.

⚠ **WARNING: The blade continues to turn for a few seconds after switching off.**

8. Remove the sliced food from the catchment area.

ⓘ **Note: Always disconnect the meat slicer from the mains powers supply when not in use.**



Cleaning, Care & Maintenance

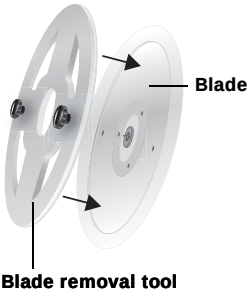
- Always turn off and disconnect the appliance from the power supply before cleaning.
- Always use extreme care when handling the blade.
- Use soapy water and a damp cloth to clean the appliance.
- Clean the appliance regularly.

Cleaning the Blade and Cover

1. Disconnect the appliance from the power supply.
2. Push the carriage away from the blade.
3. Unscrew the blade cover release bolt.

ⓘ **Note: The appliance will not work with the blade cover release bolt unscrewed.**

4. Carefully lift off the blade cover.
5. Unscrew the 3 screws holding the blade, leaving it sat on the slicer.
6. Attach the blade removal tool by placing it over the blade and screwing the two bolts into the corresponding holes in the blade.
7. Lift the blade off the slicer using the knobs of the blade removal tool as handles.
8. Wash the blade by wiping from the centre towards the edge. Keep the removal tool in place when cleaning.
   If necessary, wipe clean the face of the blade once it has been reattached.
9. Dry thoroughly.
10. Replace the blade and cover, ensuring the blade securing bolt is securely tightened.



Note: BUFFALO recommend the use of cut-resistant or wire mesh gloves when cleaning the blade.

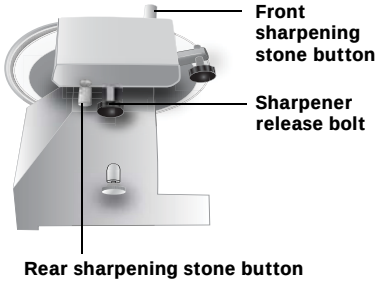
Sharpening the Blade

Note: Always clean the edge of the blade before sharpening.
Always wear protective eye wear when sharpening the blade.

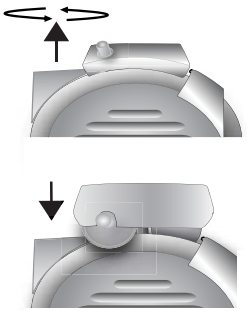
If the meat slicer begins to produce uneven or broken slices, it may be blunt and require sharpening.

To sharpen the blade:

1. Unscrew the Sharpener release bolt and lift off the blade sharpener.
2. Rotate the sharpener 180° and insert it back into the appliance.



3. Tighten the Sharpener release bolt to secure the sharpener.
4. Start the appliance.
5. Press and hold down the rear sharpening stone button to sharpen the blade. Do not exceed one minute of constant sharpening.
6. Release the rear stone and press down the front sharpening stone button for a few seconds to smooth the edge of the blade.
7. Turn off the appliance and return the sharpener to its original position, ensuring it is securely tightened.

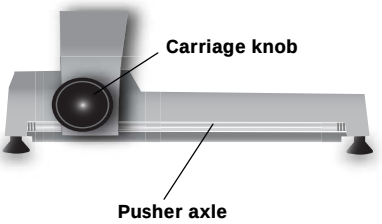


Lubricating the Pusher Axle

1. Push the carriage to one side and clean the axle with dry a cloth.

2. Lubricate the axle surface with grease suitable for use in food preparation areas.

3. Push the carriage backwards and forwards several times to distribute the grease evenly.



Note: Ensure you use a grease that is suitable for use in a food preparation area.

Troubleshooting

Fault	Probable Cause	Action
The unit is not working	The unit is not switched on	Check the unit is plugged in correctly and switched on
	Plug and lead are damaged	Call BUFFALO agent or qualified technician
	Fuse in the plug has blown	Replace the plug fuse
	Power supply	Check power supply
	Internal wiring fault	Call BUFFALO agent or qualified technician
	Blade cover securing screw is not properly inserted	Remove plate securing screw and screw back in
The cradle hits the blade guard	The carriage has been improperly fitted	Unscrew the carriage knob, check the carriage is properly in place then replace the carriage knob
The blade is not cutting properly/accurately	Blade is blunt	Sharpen the blade
	Plate securing screw is not touching the plate	Tighten the securing screw

Technical Specifications

Model	Voltage	Power	Current	Slicing Thickness	Blade Diameter	Max. Slicing Width	Dimensions w x d x h mm	Weight
U626	230V 50Hz	180W	0.8A	0-12 mm	250mm	205mm	537 x 460 x 400	18Kg
U627	230V 50Hz	250W	1A	0-15 mm	300mm	205mm	597 x 520 x 495	25Kg

Electrical Wiring

This appliance is supplied with a 3 pin, moulded, BS1363 plug and lead, with a 3 amp fuse as standard.

The plug is to be connected to a suitable mains socket.

This appliance is wired as follows:

- Live wire (coloured brown) to terminal marked L
- Neutral wire (coloured blue) to terminal marked N
- Earth wire (coloured green/yellow) to terminal marked E

This appliance must be earthed, using a dedicated earthing circuit.

If in doubt consult a qualified electrician.

Electrical isolation points must be kept clear of any obstructions. In the event of any emergency disconnection being required they must be readily accessible.

Compliance

BUFFALO parts have undergone strict product testing in order to comply with regulatory standards and specifications set by international, independent, and federal authorities.

BUFFALO products have been approved to carry the following symbol:

CE

Veiligheidstips

⚠ **DE SNIJMACHINE IS EEN GEVAARLIJK APPARAAT EN MAG UITSLUITEND DOOR HIERVOOR OPGELEID PERSONEEL EN IN OVEREENSTEMMING MET DEZE INSTRUCTIES WORDEN GEBRUIKT** ⚠

- Plaatsen op een vlakke en stabiele ondergrond.
- De installatie en eventuele reparaties zijn door een servicetechnicus/vaktechnicus uit te voeren. Verwijder geen componenten of servicepanelen van dit product.
- Raadpleeg en volg de plaatselijke en nationale regelgeving op m.b.t. tot het volgende:
    - Wetgeving van gezondheid en veiligheid op de werkplaats
    - Werkregels
    - Brandpreventie
    - IEE bekabelingsnormen
    - Bouwverordeningen
- Zorg dat u altijd ACHTER de veiligheidsplaat staat tijdens het gebruik van de machine.
- Bij gebruik, NIET met de handen in de buurt van het snijblad komen. Dit kan ernstige verwondingen veroorzaken.
- NIET de rand van het snijblad aanraken.
- Vlees NIET verwijderen zolang het snijblad nog niet volledig is gestopt.
- Dit apparaat NIET in water dompelen.
- NIET proberen om botten of vlees met een temperatuur lager dan -6°C te snijden. Dit kan het snijblad beschadigen.
- Schakel het apparaat altijd uit en haal de steker uit het stopcontact wanneer u het apparaat niet gebruikt.
- Tijdens gebruik, NOOIT het apparaat zonder toezicht staan.
- Laat verpakkingsmateriaal niet binnen handbereik van kinderen. Verpakkingsmateriaal in overeenstemming met de regelgeving van de plaatselijke overheden als afval laten verwerken.
- Indien de stroomkabel beschadigd raakt, dient men deze door een BUFFALO technicus of aanbevolen vaktechnicus te laten vervangen om gevaarlijke situaties te verhinderen.

Productbeschrijving

U626 - 250mm snijblad
U627 - 300mm snijblad

Inleiding

Neem de tijd en lees deze handleiding aandachtig door. Een correct gebruik en onderhoud van deze machine waarborgt de beste prestatie van uw BUFFALO product.

Verpakkingsinhoud

De verpakking bevat het volgend:

- BUFFALO vleessnijmachine
- Gereedschap om het snijblad te verwijderen
- Veiligheidsplaat
- Schroeven x 2
- Borgringen x 2
- Handleiding

BUFFALO is trots op de haar productkwaliteit en dienstverlening en controleer de inhoud van de verpakkingen, tijdens de verpakkingsfase, op functionaliteit en schade.

Mocht u product door transport zijn beschadigd, neem dan onmiddellijk contact op met uw BUFFALO dealer.

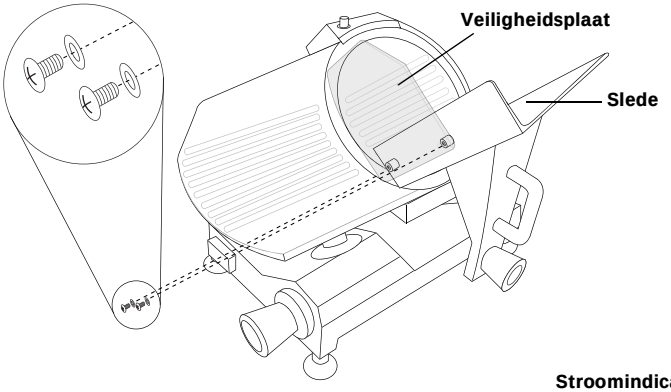
Montage

De veiligheidsplaat is van de machine gehaald om schade tijdens transport te voorkomen.

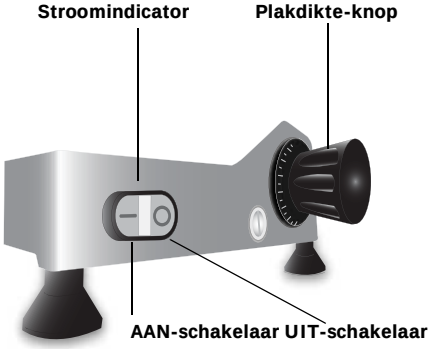
⚠ **WAARSCHUWING: alvorens de machine te gebruiken MOET de veiligheidsplaat worden geplaatst.**

BUFFALO aanvaardt géén verantwoordelijkheid voor verwondingen als gevolg van het gebruik van deze machine zonder correct geplaatste veiligheidsplaat.

1. Haal het product uit de verpakking.
2. Bevestig de veiligheidsplaat met behulp van de meegeleverde twee schroeven en borgringen, (zie hieronder) .



Bediening



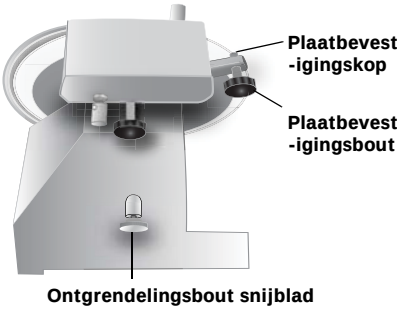
1. Steek de steker van het apparaat in het stopcontact.
2. Draai de plakdikte-knop naar links om de gewenste dikte-instelling te selecteren.
3. Draai de plaatbevestigingsbout naar rechts zodat de bevestigingskop de plaat raakt.

ⓘ **Opmerking: het is belangrijk om de plaatbevestigingsbout in te stellen, anders worden er plakken met afwijkende diktes gesneden.**

4. Plaats het vlees in de houder en houd het met de griphendel op zijn plaats.

5. Zet de stroom Aan [I]. De stroomindicator licht op en het snijblad begint onmiddellijk te draaien.

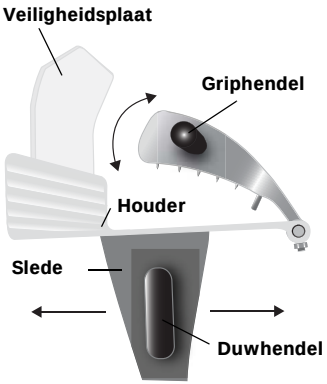
6. Terwijl u de duw- en griphendels vasthoudt, duwt u de slede heen en weer langs het snijblad.



⚠ **WAARSCHUWING: gebruik bij het snijden van het vlees NOOIT uw handen om het vlees op zijn plaats te houden.**

7. Nadat u het aantal gewenste plakken vlees heeft gesneden, drukt u op de Uit [O] knop om de machine uit te zetten.

⚠ **WAARSCHUWING: na het uitschakelen van de machine blijft het snijblad nog enkele seconden doordraaien.**



8. Verwijder het gesneden vlees van de opvangplaat.

ⓘ **Opmerking: schakel de snijmachine altijd uit en haal de steker uit het stopcontact wanneer u het apparaat niet gebruikt.**

Reiniging, zorg & onderhoud

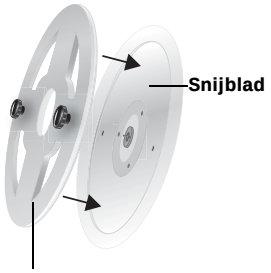
- Alvorens het apparaat te reinigen dient men altijd de stroomvoorziening uit te schakelen.
- Wees altijd uiterst voorzichtig bij de omgang met het snijblad.
- Gebruik zeepwater en een vochtige doek om het apparaat te reinigen.
- Reinig regelmatig de machine.

Snijblad en deksel reinigen

1. Haal de steker van het apparaat uit het stopcontact.
2. Duw de slede weg van het snijblad.
3. Schroef de ontgrendelingsbout van de snijbladbescherming los.

ⓘ **Opmerking: de machine werkt niet zonder de ontgrendelingsbout van de snijbladbescherming.**

4. Voorzichtig de snijbladbescherming verwijderen.
5. De 3 schroeven die het snijblad bevestigen losmaken en het snijblad op de snijmachine laten.
6. Bevestig het gereedschap om het snijblad te verwijderen op het snijblad en de twee bouten in de desbetreffende gaten van het snijblad te schroeven.
7. Gebruik de knoppen van het verwijdergereedschap als hendels om het snijblad uit de snijmachine te halen.



8. Was het snijblad van het midden naar de buitenrand. Laat het gereedschap om het snijblad te verwijderen tijdens de reiniging aan het snijblad zitten. Indien nodig, maak na herbevestiging van het snijblad de zijkant schoon.
9. Goed drogen.
10. Plaats het snijblad en de snijbladbescherming en zorg dat de bevestigingsbout van het snijblad goed is vastgedraaid.

Opmerking: het is de aanbeveling van BUFFALO om tijdens de reiniging van het snijblad snijbestendige of veiligheidshandschoenen te dragen.

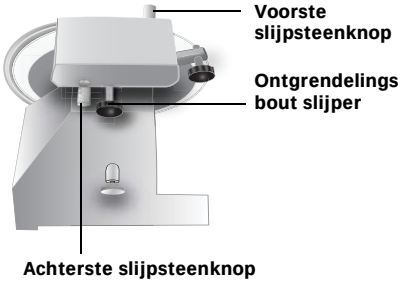
Het snijblad slijpen

Opmerking: altijd de rand van het snijblad reinigen alvorens het snijblad te slijpen. Altijd een veiligheidsbril gebruiken bij het slijpen van het snijblad.

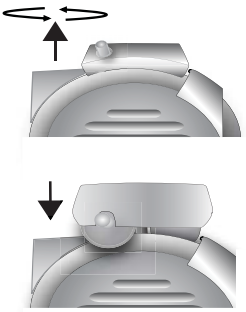
Wanneer de snijmachine ongelijke of gebroken plakken vlees maakt, kan het zijn dat het snijblad bot is en geslepen moet worden.

Om het snijblad te slijpen:

1. Schroef de ontgrendelingsbout van de slijper en verwijder de slijper.
2. Draai de slijper 180° en plaats deze opnieuw in het apparaat.



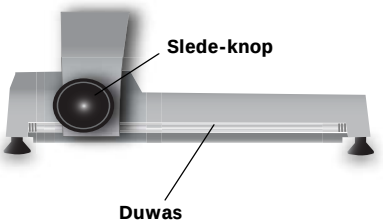
3. Draai de ontgrendelingsbout vast om de slijper te vergrendelen.
4. Start de machine.
5. Druk de achterste slijpsteenknop in en houd deze in deze positie om het snijblad te slijpen. Niet langer dan één minuut continu slijpen.
6. Laat de achterste slijpsteenknop los en druk de voorste slijpsteenknop enkele seconden in om de rand van het snijblad glad te maken.



7. Zet het apparaat uit, plaats de slijper in de normale positie en draai de bevestigingsbout goed vast.

Smeren van de duwas

1. Duw de slede naar één kant en reinig de as met een droge doek.
2. Smeer de as met vet in dat geschikt is voor gebruik in ruimtes van voedselbereiding.
3. Duw de slede meerdere keren heen en weer om het vet gelijkmatig te verdelen.



Opmerking: zorg dat u vet gebruikt dat geschikt is voor gebruik in ruimtes van voedselbereiding.

Oplossen van problemen

Probleem	Mogelijke oorzaak	Handeling
Het apparaat werkt niet	Het apparaat staat uit	Controleer of de stroomkabel van het apparaat is aangesloten en of het apparaat is ingeschakeld
	Steker en kabel zijn beschadigd	Laat een BUFFALO technicus of een vaktechnicus komen
	De zekering in de steker is gesprongen	Vervang de zekering in de steker
	Stroomvoorziening	Controleer de stroomvoorziening
	Storing interne bedrading	Laat een BUFFALO technicus of een vaktechnicus komen
De houder slaat tegen de snijbladbescherming	De slede is niet juist geplaatst	Schroef de slede-knop los, controleer de juiste plaatsing van de slede en vervang de slede-knop
Het snijblad snijdt niet goed/nauwkeurig	Het snijblad is bot	Slijp het snijblad
	De plaatbevestigings-schroef raakt de plaat niet	Draai de bevestigingschroef vast.

Technische specificaties

Model	Voltage	Vermogen	Stroom	Plakdikte	Diameter snijblad	Max. plakbreedte	Afmetingen h x b x d mm	Gewicht
U626	230V 50Hz	180W	0,8A	0-12 mm	250mm	205mm	537 x 460 x 400	18Kg
U627	230V 50Hz	250W	1A	0-15 mm	300mm	205mm	597 x 520 x 495	25Kg

Elektrische bedrading

Men dient de steker op een geschikt stopcontact aan te sluiten.

De bedrading van dit apparaat is als volgt:

- Stroomkabel (bruin) naar de aansluitklem gemarkeerd met L
- Neutraalkabel (blauw) naar de aansluitklem gemarkeerd met N
- Aardekabel (groen/geel) naar de aansluitklem gemarkeerd met E

Dit apparaat moet worden geaard met behulp van een adequaat aardingscircuit.

Bij twijfels raadpleeg een vakkundige elektricien.

De elektrische isolatiepunten mogen niet worden geblokkeerd. In geval van een nooduitschakeling moeten de isolatiepunten direct toegankelijk zijn.

Productconformiteit

De onderdelen van BUFFALO producten hebben strenge producttesten ondergaan om te voldoen aan wettelijke regels en specificaties die door internationale, onafhankelijke en landelijke overheden worden voorgeschreven.

BUFFALO producten zijn goedgekeurd en voorzien van het volgende symbool:

CE

Conseils de sécurité

⚠ **LA TRANCHEUSE DE VIANDES EST UN APPAREIL DANGEREUX DONT L'UTILISATION DOIT ETRE RESERVEE AUX PERSONNELS FORMES EN LA MATIERE, QUI DEVRONT IMPERATIVEMENTSE CONFORMER A CES INSTRUCTIONS** ⚠

- Placez l'appareil sur une surface plane, stable.
- L'installation et les éventuelles réparations doivent être confiées à un dépanneur / technicien qualifié. Ne retirez aucun composant ou cache de ce produit.
- Consultez les normes locales et nationales pour vous conformer aux :
    - lois sur l'hygiène et la sécurité au travail ;
    - codes de bonnes pratiques BS EN ;
    - précautions contre le risque d'incendie ;
    - réglementations sur les branchements électriques IEE ;
    - règlements sur la construction.
- Placez vous toujours DERRIERE le taquet-poussoir pour vous servir de l'appareil.
- NE PAS approcher les mains de la lame en service. Vous risqueriez de vous blesser grièvement.
- NE PAS toucher au tranchant de la lame.
- NE PAS retirer les aliments de l'appareil avant l'arrêt complet de la lame.
- NE PAS immerger l'appareil.
- NE PAS essayer de couper des os ou des produits surgelés à moins de -6°C. Vous risqueriez d'endommager la lame.
- N'oubliez jamais d'éteindre et de débrancher l'appareil hors service.
- Ne vous éloignez JAMAIS de l'appareil en service.
- Gardez les emballages hors de portée des enfants. Débarrassez-vous des emballages conformément aux règlements des autorités locales.
- Un cordon d'alimentation endommagé doit être remplacé par un agent BUFFALO ou un technicien qualifié recommandé, pour éviter tout danger.

Description du Produit

U626 - lame de 250mm

U627 - lame de 300mm

Introduction

Nous vous invitons à consacrer quelques instants à la lecture attentive de ce manuel. L'entretien et l'utilisation appropriés de cet appareil vous permettront de tirer le meilleur de votre produit BUFFALO.

Contenu de l'emballage

Eléments fournis de série :

- Trancheuse de viandes BUFFALO
- Outil de retrait de la lame
- Taquet-poussoir
- 2 vis
- 2 rondelles
- Mode d'emploi

BUFFALO attache une grande importance à la qualité et au service et veille à fournir des produits en parfait état opérationnel, parfaitement intacts au moment de l'emballage.

Nous vous prions de contacter votre revendeur BUFFALO immédiatement si vous constatez un dommage quelconque survenu pendant le transport du produit.

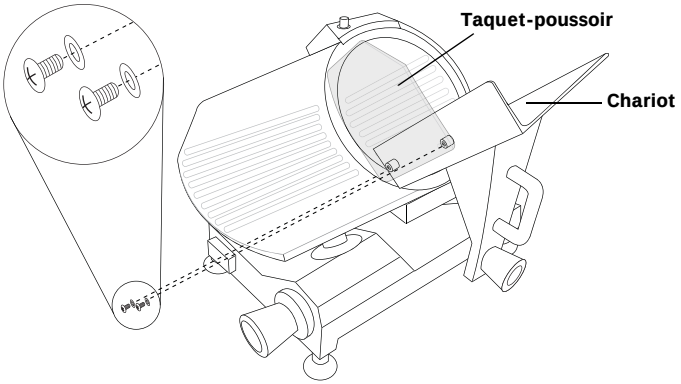
Montage

Le taquet-poussoir en plastique a été retiré de l'appareil pour éviter de l'endommager pendant le transport.

⚠ **AVERTISSEMENT : installez IMPERATIVEMENT le taquet-poussoir avant d'utiliser cet appareil.**

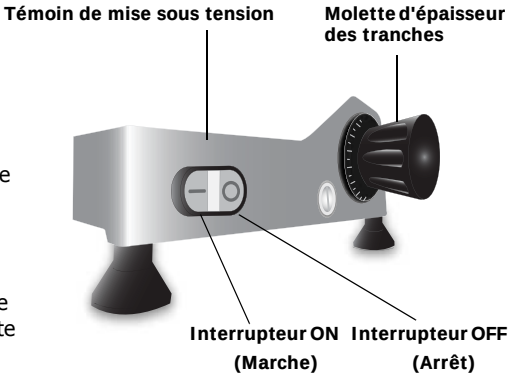
BUFFALO décline toute responsabilité en cas de blessure consécutive à l'utilisation de cet appareil non muni de son taquet-poussoir ou dans les cas ou ce dernier aurait été mal installé.

1. Sortez complètement l'appareil de l'emballage.
2. Fixez le taquet-poussoir à l'aide des deux vis et des deux rondelles fournies (voir ci-dessous).



Operation

1. Branchez l'appareil à une prise secteur.
2. Réglez l'épaisseur voulue en tournant la molette de réglage de l'épaisseur des tranches dans le sens anti-horaire.
3. Faites tourner le boulon de fixation de la plaque dans le sens horaire, de manière à ce que la tête de fixation entre en contact avec la plaque.

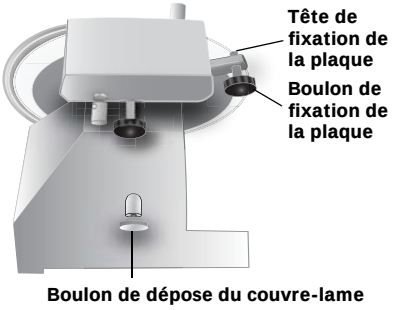


ⓘ **Remarque : N'oubliez pas de régler le boulon de fixation de la plaque, pour éviter d'obtenir des tranches dont l'épaisseur ne serait pas conforme à vos attentes.**

4. Placez la viande dans le berceau et calez-la à l'aide de la poignée de manipulation.

5. Mettez l'appareil sous tension, position [I]. Le témoin de mise sous tension s'allume et la lame démarre immédiatement.

6. En tenant les poignées du poussoir et de manipulation, imprimez un mouvement de va-et-vient au chariot, parallèlement à la lame.

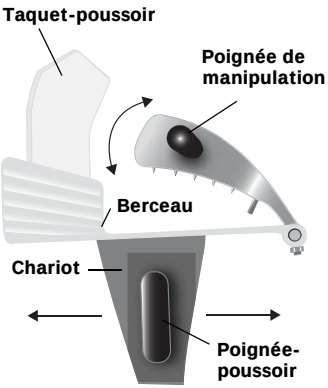


⚠ **AVERTISSEMENT : Ne vous servez JAMAIS de vos mains pour caler la viande en la tranchant.**

7. Après avoir obtenu le nombre de tranches voulu, appuyez sur le bouton Off [O] (Arrêt) de l'appareil..

⚠ **AVERTISSEMENT : La lame continue de tourner pendant quelques secondes après sollicitation de l'interrupteur d'arrêt.**

8. Retirez les tranches de la table de récupération.



ⓘ **Remarque : Débranchez toujours la trancheuse de viandes de l'alimentation secteur, hors service.**

Nettoyage, entretien et maintenance

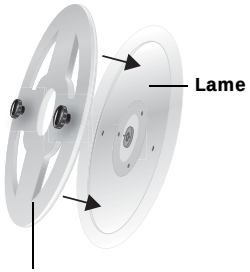
- Veillez à toujours éteindre et débrancher l'appareil de la prise secteur avant de le nettoyer.
- Ne manipulez la lame qu'en prenant des précautions toutes particulières.
- Nettoyez l'appareil à l'aide d'un chiffon humide imbibé d'eau savonneuse.
- Nettoyez régulièrement l'appareil.

Nettoyage de la lame et du couvre-lame

1. Débranchez l'appareil de l'alimentation secteur.
2. Eloignez le chariot de la lame.
3. Dévissez le boulon de dépose du couvre-lame.

ⓘ **Remarque : L'appareil ne fonctionne pas une fois le boulon de dépose du couvre-lame dévissé.**

4. Retirez délicatement le couvre-lame.
5. Dévissez les trois vis qui retiennent la lame et laissez-la posée sur la trancheuse.
6. Fixez l'outil de retrait de la lame en le plaçant sur la lame et en vissant les deux vis dans les trous de la lame prévus à cet effet.
7. Soulevez la lame de la trancheuse, en vous servant des boutons de l'outil de retrait de la lame comme de poignées.



8. Lavez la lame en l'essuyant du centre vers le bord. Ne retirez pas l'outil de retrait de la lame pendant le nettoyage.
   Si nécessaire, essuyez le devant de la lame après avoir reposé cette dernière sur la trancheuse.
9. Séchez minutieusement.
10. Remontez la lame et le couvre-lame, en veillant à ce que le boulon de fixation de la lame soit bien serré.

Remarque : BUFFALO recommande le port de gants de protection anti-coupure ou en treillis métallique pendant le lavage de la lame.

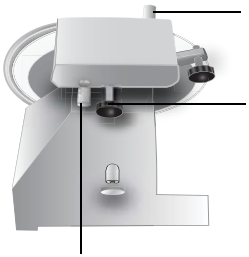
Affûtage de la lame

Remarque : N'oubliez jamais de nettoyer le bord de la lame avant de l'affûter.
Ne procédez jamais à l'affûtage de la lame sans porter des lunettes de protection.

Si la trancheuse commence à produire des tranches irrégulières ou incomplètes, la lame est peut-être émoussée et doit être affûtée.

Pour affûter la lame :

1. Dévissez le boulon de dépose de l'affûteur et soulevez l'affûteur.
2. Faites pivoter l'affûteur à 180° et réinsérez-le dans l'appareil.
3. Vissez le boulon de dépose de l'affûteur pour caler l'affûteur.

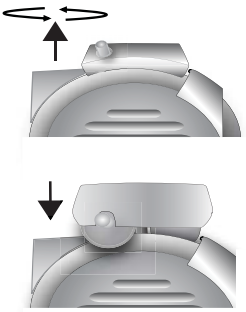


4. Faites démarrer l'appareil.

5. Faites démarrer l'appareil.

6. Appuyez sur et maintenez enfoncé le bouton de pierre d'affûtage arrière pour affûter la lame. Ne dépassez pas une minute d'affûtage constant.

7. Libérez la pierre arrière et appuyez sur le bouton de pierre d'affûtage avant pendant quelques secondes pour égaliser le bord de la lame.

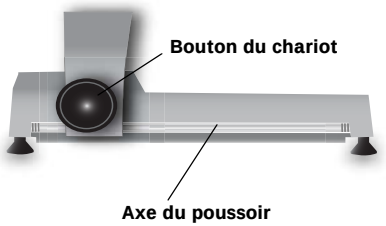


8. Eteignez l'appareil est remettez l'affûteur dans sa position d'origine, en veillant à le serrer à fond.

Graissage de l'axe du poussoir

1. Poussez le chariot d'un côté et nettoyez l'axe à l'aide d'un chiffon sec.

2. Graissez la surface de l'axe à l'aide d'une graisse pouvant être utilisée dans les aires de préparation d'aliments.



3. Exercez un mouvement de va-et-vient sur le chariot à plusieurs reprises, pour bien répartir la graisse.

Remarque : Veillez à bien utiliser une graisse pouvant être utilisée dans les aires de préparation des aliments.

Dépannage

Dysfonctionnement	Cause probable	Intervention
L'appareil ne fonctionne pas	L'appareil n'est pas allumé	Vérifier que l'appareil est bien branché et allumé
	La prise et le cordon sont endommagés	Appeler un agent BUFFALO ou un technicien qualifié
	Alimentation	Vérifier l'alimentation
	Problème de branchement interne	Appeler un agent BUFFALO ou un technicien qualifié
Le berceau cogne contre le taquet-poussoir	Le chariot est mal installé	Dévisser le bouton du chariot, vérifier que le chariot est bien placé et remonter le bouton du chariot
La lame coupe mal / irrégulièrement	Lame émoussée	Affûter la lame
	La vis de fixation de la plaque ne touche pas à la plaque	Visser la vis de fixation

Spécifications techniques

Modèle	Tension	Puissance	Courant	Epaisseur des tranches	Diamètre de la lame	Largeur maximum de tranchage	Dimensions h x l x p mm	Poids
U626	230V 50Hz	180W	0,8A	0-12 mm	250mm	205mm	537 x 460 x 400	18kg
U627	230V 50Hz	250W	1A	0-15 mm	300mm	205mm	597 x 520 x 495	25kg

Raccordement électrique

La prise doit être reliée à la prise secteur qui convient.

Cet appareil est câblé comme suit :

- Fil conducteur (brun) à la borne marquée L
- Fil neutre (bleu) à la borne marquée N
- Fil de terre (vert / jaune) à la borne marquée E

Cet appareil doit être raccordé à la terre, par le biais d'un circuit de mise à la terre dédié.

En cas de doute, consultez un électricien qualifié.

Les points d'isolation électrique doivent être libres de toute obstruction. En cas de débranchement requis en urgence, ils doivent être facilement accessibles.

Conformité

Les pièces BUFFALO ont été soumises à des tests rigoureux pour pouvoir être déclarées conformes aux normes et spécifications réglementaires définies par les autorités internationales, indépendantes et fédérales.

Les produits BUFFALO ont été déclarés aptes à porter le symbole suivant :

CE

Sicherheitshinweise

⚠ **Der Fleischschneider ist ein gefährliches Gerät, das nur von geschultem Personal gemäß dieser Anleitung verwendet werden darf.** ⚠

- Auf eine flache, stabile Fläche stellen.
- Alle erforderlichen Montage- und Reparaturarbeiten sollten von Wartungspersonal oder einem qualifizierten Techniker durchgeführt werden. Keine Bauteile oder Bedienflächen von diesem Produkt entfernen.
- Für folgende Normen und Vorschriften sind die lokalen und nationalen Normen heranzuziehen:
    - Arbeitsschutzvorschriften
    - BS EN Verhaltenspraktiken
    - Brandschutzvorschriften
    - IEE-Anschlussvorschriften
    - Bauvorschriften
- Bei der Verwendung des Geräts stets HINTER der Schutzvorrichtung stehen.
- Die Hände während des Betriebs NICHT in die Nähe des Messers halten, um schwere Verletzungen zu vermeiden.
- NICHT die Messerschneide berühren.
- KEINE Speisen aus dem Gerät nehmen, bis das Messer vollständig zum Stillstand gekommen ist.
- Gerät NICHT in Wasser eintauchen.
- NICHT versuchen, Knochen oder Gegenstände zu schneiden, die unter -6°C tiefgekühlt wurden, da diese das Messer beschädigen könnten.
- Nach dem Gebrauch das Gerät stets ausschalten und den Netzstecker ziehen.
- Während des Gebrauchs das Gerät NIEMALS unbeaufsichtigt lassen.
- Verpackungsmaterial außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren und gemäß den lokalen Vorschriften entsorgen.
- Aus Sicherheitsgründen muss ein beschädigtes Stromkabel von einem BUFFALO-Mitarbeiter oder empfohlenen qualifizierten Elektriker erneuert werden.

Produktbeschreibung

U626 - 250 mm Schneide

U627 - 300 mm Schneide

Einführung

Bitte nehmen Sie sich einige Minuten Zeit, um diese Anleitung gründlich zu lesen. Durch die korrekte Wartung und den ordnungsgemäßen Einsatz dieses Geräts erhalten Sie optimale Leistung von Ihrem BUFFALO-Produkt.

Packungsinhalt

Die Verpackung enthält folgende Teile:

- BUFFALO-Fleischschneider
- Schutzvorrichtung
- 2 Unterlegscheiben
- Messerentnahmewerkzeug
- 2 Schrauben
- Bedienungsanleitung

BUFFALO ist stolz auf die hochwertige Qualität seiner Produkte und seinen erstklassigen Service. Wir stellen sicher, dass alle gelieferten Produkte zum Zeitpunkt der Verpackung voll funktionsfähig sind und sich in einwandfreiem Zustand befinden.

Sollten Sie Transportschäden feststellen, wenden Sie sich bitte unverzüglich an Ihren BUFFALO-Händler.

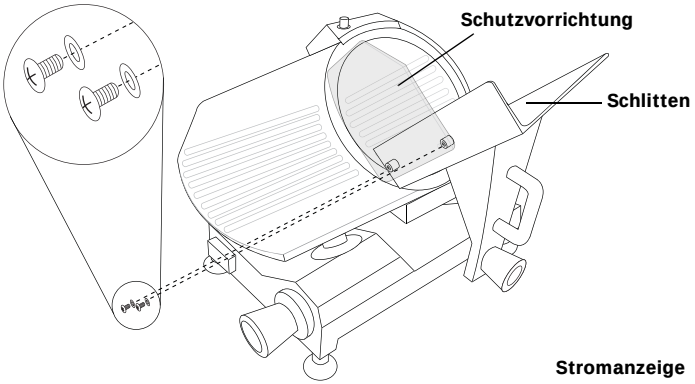
Montage

Die Kunststoff-Schutzvorrichtung wurde abgenommen, um eine Beschädigung während des Transports zu vermeiden.

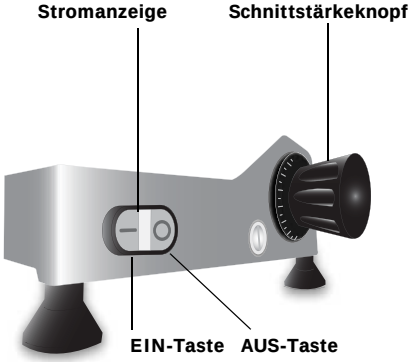
⚠ **VORSICHT: Die Schutzvorrichtung MUSS vor Einsatz des Geräts eingesetzt werden.**

BUFFALO übernimmt keine Verantwortung für Verletzungen, die durch den Betrieb dieses Geräts ohne oder ohne korrekt montierte Schutzvorrichtung verursacht werden.

1. Gerät aus der Verpackung nehmen.
2. Schutzvorrichtung mithilfe der beiden mitgelieferten Schrauben und Unterlegscheiben befestigen (siehe unten).



Betrieb



1. Das Gerät an den Netzstrom anschließen.
2. Die gewünschte Stärke einstellen. Dazu den Schnittstärkeknopf entgegen dem Uhrzeigersinn drehen.
3. Die Sicherungsschraube der Platte im Uhrzeigersinn drehen, sodass der Befestigungskopf die Platte berührt.

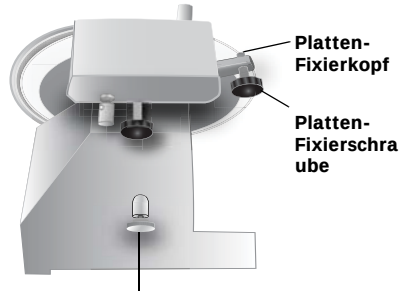
ⓘ **Hinweis: Nicht vergessen, die Sicherungsschraube der Platte festzudrehen, da sonst keine einheitliche Schnittstärke erzielt werden kann.**

4. Das Fleisch in die Fleischschale legen und mit dem Griff festklemmen.

5. Das Gerät einschalten [I]. Die Stromanzeige leuchtet auf und das Messer dreht sich sofort.

6. Druckstange und Griff halten und dabei den Schlitten am Messer vorbei vor und zurück bewegen.

⚠ **VORSICHT: Das Fleisch beim Schneiden NIEMALS mit den Händen festhalten.**

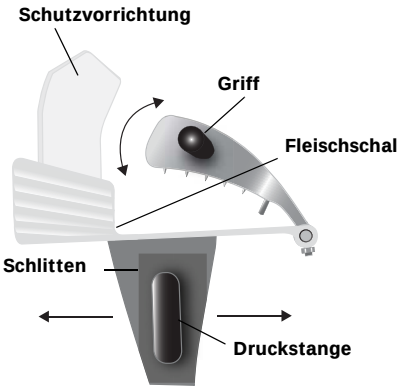


7. Nach Schneiden der gewünschten Menge das Gerät mit der AUS-Taste [O] ausschalten.

⚠ **VORSICHT: Auch nach dem Ausschalten dreht sich das Messer noch einige Sekunden lang weiter.**

8. Das geschnittene Fleisch von der Bodenplatte nehmen.

ⓘ **NHinweis: Nach dem Gebrauch den Fleischschneider stets ausschalten und den Netzstecker ziehen.**



Reinigung, Pflege und Wartung

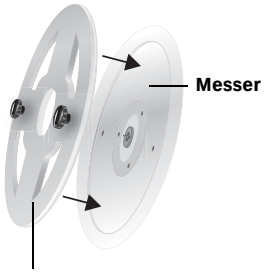
- Vor der Reinigung stets zunächst das Gerät abschalten und den Netzstecker ziehen.
- Beim Umgang mit dem Messer stets größte Sorgfalt walten lassen.
- Das Gerät mit Seifenlauge und einem feuchten Tuch reinigen.
- Das Gerät regelmäßig reinigen.

Messer und Abdeckung reinigen

1. Gerät ausschalten und den Netzstecker ziehen.
2. Den Schlitten vom Messer wegdrücken.
3. Die Löseschraube an der Messerabdeckung lösen.

ⓘ **Hinweis: Das Gerät kann nicht gestartet werden, wenn die Löseschraube an der Messerabdeckung gelöst ist.**

4. Die Messerabdeckung vorsichtig abheben.
5. Die 3 Schrauben, die das Messer in Position sichern, lösen; dabei das Messer auf der Schnittvorrichtung lassen.
6. Das Messerentnahmewerkzeug über das Messer legen und die beiden Schrauben in die entsprechenden Messerbohrungen schrauben.
7. Das Messer vom Fleischschneider abnehmen. Dabei die Knöpfe am Messerentnahmewerkzeug als Griffe benutzen.
8. Zum Reinigen des Messers die Messerfläche von der Mitte nach außen abwischen. Das Entnahmewerkzeug beim Reinigen auf dem Messer lassen.
   Bei Bedarf die Messerfläche nach dem Wiedereinsetzen in das Gerät einmal abwischen.



9. Gründlich abtrocknen.
10. Messer und Abdeckung wieder einsetzen; dabei darauf achten, dass die Sicherungsschraube am Messer fest angezogen ist.

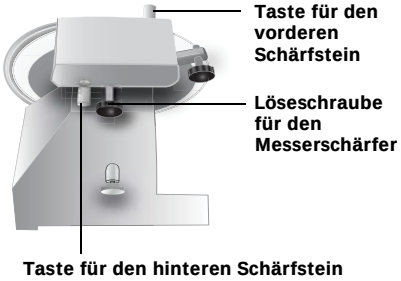
Hinweis: BUFFALO empfiehlt beim Reinigen des Messers den Einsatz schnittfester Handschuhe oder von Schutzhandschuhen mit Metallmaschengewebe.

Schärfen des Messers

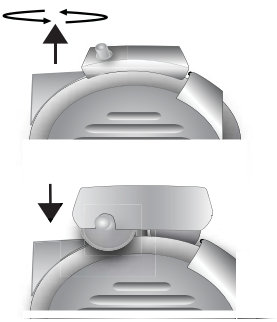
Hinweis: Vor dem Schärfen des Messers stets zunächst die Messerschneide reinigen. Beim Schärfen des Messers stets eine Schutzbrille tragen.

Wenn der Fleischschneider ungleichmäßige Scheiben oder Fleischstücke erzeugt, ist er möglicherweise stumpf und muss geschärft werden.

Schärfen des Messers:



1. Die Löseschraube des Messerschärfers abschrauben und den Messerschärfer abheben.
2. Den Messerschärfer um 180° drehen und wieder in das Gerät setzen.
3. Die Löseschraube des Schärfers anziehen, um den Messerschärfer in Position zu sichern.
4. Das Gerät starten.
5. Zum Schärfen des Messers die Taste für den hinteren Schärfstein gedrückt halten.
6. Das Messer nicht länger als eine Minute am Stück schärfen.
7. Die Taste für den hinteren Stein loslassen und die Taste für den vorderen Schärfstein einige Sekunden lang herunterdrücken, um die Messerschneide zu glätten.



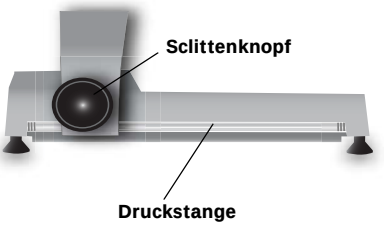
8. Das Gerät ausschalten und den Messerschärfer wieder in dieursprüngliche Position zurückbewegen. Dabei darauf achten, dass er ordnungsgemäß gesichert ist.

Druckstange schmieren

1. Den Schlitten zu einer Seite drücken und die Achse mit einem trockenen Tuch reinigen.

2. Die Achsenfläche mit einem für Nahrungsmittelbereiche geeigneten Fett schmieren.

3. Den Schlitten mehrmals nach vorne und hinten drücken, um das Schmierfett gleichmäßig zu verteilen.



Hinweis: Unbedingt ein für Nahrungsmittelbereiche geeignetes Fett verwenden.

Fehlersuche

Störung	Vermutliche Ursache	Lösung
Das Gerät funktioniert nicht	Das Gerät ist nicht eingeschaltet	Prüfen, ob der Netzstecker in die Steckdose gesteckt wurde und das Gerät eingeschaltet ist
	Stecker und Kabel sind beschädigt	BUFFALO-Mitarbeiter oder qualifizierten Techniker kontaktieren
	Sicherung im Stecker ist durchgebrannt	Neue Sicherung in den Stecker einsetzen
	Stromzufuhr	Netzstrom prüfen
Die Fleischschale stößt gegen den Messerschutz	Der Schlitten ist nicht korrekt eingesetzt	Den Schlittenknopf aufschrauben, prüfen, ob der Schlitten korrekt sitzt, und den Schlittenknopf wieder einsetzen
Das Messer schneidet nicht präzise / nicht richtig	Messer ist stumpf	Messer schärfen
	Sicherungsschraube der Platte berührt die Platte nicht	Sicherungsschraube anziehen
Die Fleischschale stößt gegen den Messerschutz	Der Schlitten ist nicht korrekt eingesetzt	Den Schlittenknopf aufschrauben, prüfen, ob der Schlitten korrekt sitzt, und den Schlittenknopf wieder einsetzen

Technische Spezifikationen

Modell	Spannung	Leistung	Stromstärke	Schnittstärke	Messerdurchmesser	Max. Schnittbreite	Abmessungen h x b x t mm	Gewicht
U626	230V 50Hz	180W	0,8A	0-12mm	250mm	205mm	537 x 460 x 400	18Kg

U627	230V 50Hz	250W	1A	0-15mm	300mm	205mm	597 x 520 x 495	25Kg

Elektroanschlüsse

Der Stecker muss in eine geeignete Steckdose gesteckt werden.

Das Gerät ist wie folgt verdrahtet:

- Stromführender Leiter (braun) an Klemme L
- Neutralleiter (blau) an Klemme N
- Erdleiter (grün/gelb) an Klemme E

Das Gerät muss über eine spezielle Erdleitung geerdet werden.

Bei Fragen wenden Sie sich bitte an einen qualifizierten Elektriker.

Elektroisolierpunkte dürfen nicht blockiert werden. Bei einem Notstopp müssen diese Punkte jederzeit sofort zugänglich sein.

Konformität

Alle BUFFALO-Produkte werden strengen Tests unterzogen, um die Einhaltung von Normen und Spezifikationen internationaler und nationaler Behörden und unabhängiger Organisationen zu gewährleisten.

BUFFALO-Produkte dürfen durch folgendes Symbol gekennzeichnet werden:

CE

Suggerimenti per la sicurezza

⚠ **L'AFFETTATRICE È UN APPARECCHIO PERICOLOSO E DEVE VENIRE UTILIZZATO ESCLUSIVAMENTE DA PERSONALE ADDESTRATO IN CONFORMITÀ CON LE SEGUENTI ISTRUZIONI** ⚠

- Posizionare il fabbricatore di ghiaccio su una superficie in piano e stabile.
- L'installazione e le eventuali riparazioni devono venire eseguite da un agente/tecnico qualificato. Non rimuovere i componenti o i pannelli di accesso dell'apparecchio.
- Verificare la conformità alle normative locali e nazionali di quanto segue:
    - Normativa antinfortunistica sul lavoro
    - Linee guida BS EN
    - Precauzioni antincendio
    - Normativa IEE sui circuiti elettrici
    - Norme di installazione
- Rimanere sempre DIETRO la protezione di sicurezza quando si mette in funzione l'apparecchio.
- NON avvicinare le mani alla lama quando l'apparecchio è in funzione. Pericolo di gravi lesioni personali.
- NON toccare il filo della lama.
- NON rimuovere il cibo dall'apparecchio fino a quando la lama non si arresta completamente.
- NON immergere l'apparecchio in acqua.
- NON tentare di tagliare ossa o altro materiale congelato al di sotto dei -6°C. Questa operazione può danneggiare la lama.
- Spegnere e scollegare l'alimentazione quando l'apparecchio non è in funzione.
- Sorvegliare SEMPRE l'apparecchio quando è in funzione.
- Tenere lontano l'imballaggio dalla portata dei bambini. Smaltire l'imballaggio in conformità alle normative locali.
- Se danneggiato, il cavo di alimentazione deve venire sostituito da un agente BUFFALO o da un tecnico qualificato al fine di prevenire eventuali rischi.

Descrizione dei prodotti

U626 - Lama 250mm

U627 - Lama 300mm

Introduzione

Leggere con attenzione il presente manuale. La manutenzione e l'utilizzo corretti di questo apparecchio consentiranno di ottenere le massime prestazioni da questo prodotto BUFFALO.

Contenuto della confezione

La confezione contiene:

- Affettatrice BUFFALO
- Protezione di sicurezza
- Rondelle 2x
- Attrezzo di rimozione lama
- Viti 2x
- Manuale di istruzioni

BUFFALO garantisce una qualità e un servizio impeccabili e assicura che al momento dell'imballaggio tutti i componenti forniti sono integralmente funzionanti e privi di difetti.

Nel caso siano rilevati danni risultanti dal trasporto del prodotto, rivolgersi immediatamente al rivenditore BUFFALO locale.

Montaggio

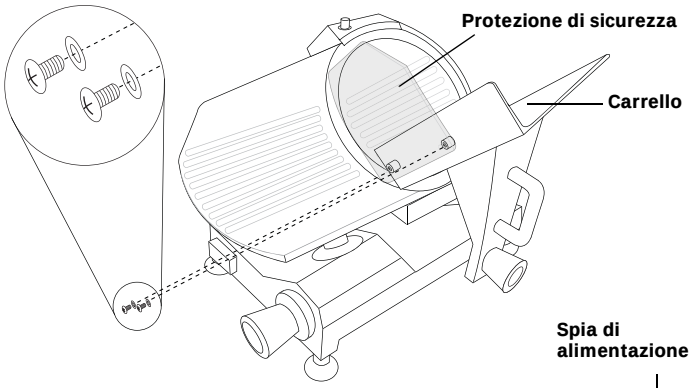
La protezione di sicurezza è stata rimossa dall'apparecchio per impedire danni durante il trasporto.

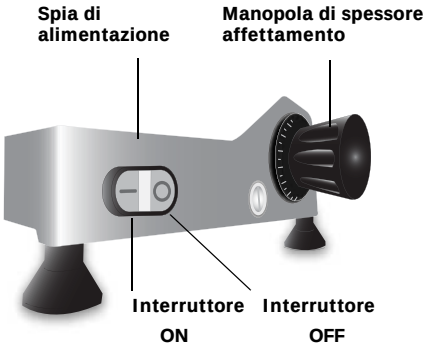
⚠ **ATTENZIONE: la protezione di sicurezza DEVE essere montata prima di utilizzare l'apparecchio.**

BUFFALO non assume alcuna responsabilità in relazione a lesioni personali causate dall'utilizzo dell'apparecchio privo della protezione o con la protezione non correttamente installata.

1. Rimuovere l'apparecchio dall'imballaggio.
2. Fissare la protezione di sicurezza utilizzando le due viti e le rondelle fornite (vedere di seguito).

Funzionamento





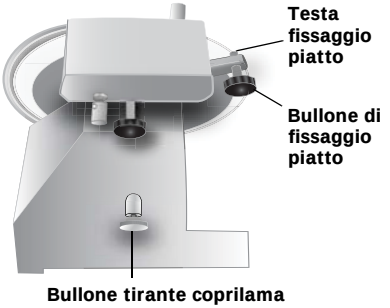
1. Collegare l'apparecchio all'alimentazione.
2. Impostare lo spessore desiderato ruotando la manopola dello spessore in senso antiorario.
3. Ruotare il bullone di fissaggio piatto in senso orario in modo che la testa di fissaggio tocchi il piatto.

ⓘ **Nota: la regolazione del bullone di fissaggio piatto è importante in quanto la mancata regolazione può determinare uno spessore non accurato durante l'affettamento.**

4. Collocare la carne nel piatto merci e fissare in posizione con la maniglia di bloccaggio.

5. Accendere l'alimentazione [I]. La spia dell'alimentazione si illumina e la lama inizia a ruotare immediatamente.

6. Mantenendo la maniglia del pressamerce e la maniglia di bloccaggio, spingere il carrello avanti e indietro rispetto alla lama.

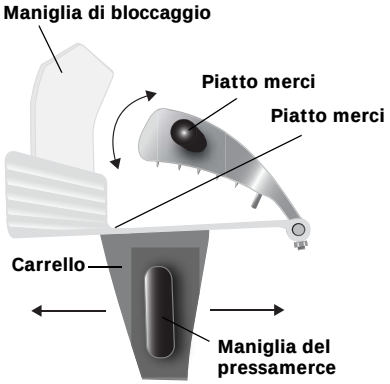


⚠ **ATTENZIONE: non usare MAI le mani per mantenere ferma la carne durante l'affettamento.**

7. Dopo avere affettato la quantità di carne desiderata, premere il pulsante Off [O] per spegnere l'apparecchio.

⚠ **ATTENZIONE: dopo lo spegnimento dell'apparecchio la lama continua a ruotare per alcuni secondi.**

8. Rimuovere il cibo affettato dall'area di raccolta.



ⓘ **Nota: quando l'affettatrice non è utilizzata, scollegarla sempre dall'alimentazione di rete.**

Pulizia e manutenzione

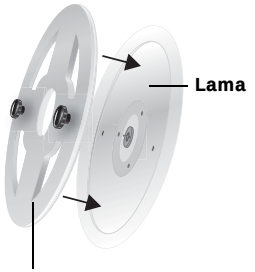
- Prima di eseguire la pulizia, spegnere e scollegare l'apparecchio dall'alimentazione.
- Usare sempre la massima attenzione nel maneggiare la lama.
- Utilizzare acqua saponata e un panno umido per pulire l'apparecchio.
- Pulire regolarmente l'apparecchio.

Pulizia della lama e del coprilama

1. Scollegare l'apparecchio dall'alimentazione.
2. Spingere il carrello allontanandolo dalla lama.
3. Svitare il bullone tirante coprilama.

ⓘ **Nota: l'apparecchio non funziona quando il coprilama è svitato.**

4. Sollevare con attenzione il coprilama.
5. Svitare le 3 viti che fissano la lama e lasciare che la lama si appoggi sull'affettatrice.
6. Fissare l'attrezzo di rimozione della lama posizionandolo sulla lama e avvitando i due bulloni nei fori corrispondenti della lama.
7. Sollevare la lama dall'affettatrice utilizzando come maniglie le manopole dell'attrezzo di rimozione lama.
8. Lavare la lama pulendo dal centro verso il filo. Durante la pulizia, mantenere in posizione l'attrezzo di rimozione lama.
   Se necessario, pulire la superficie della lama dopo averla nuovamente fissata.



9. Asciugare completamente.
10. Posizionare nuovamente lama e coprilama, assicurandosi che il bullone di fissaggio della lama sia saldamente serrato.

Nota: per la pulizia della lama, BUFFALO raccomanda l'utilizzo di guanti in maglia metallica o resistenti al taglio.

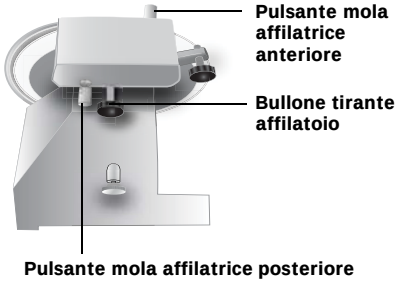
Affilatura della lama

Nota: pulire sempre il filo della lama prima di affilare.

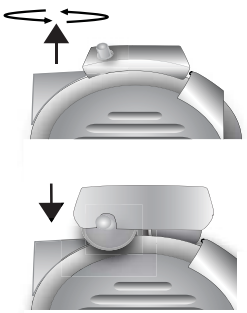
Indossare sempre occhiali protettivi durante l'affilatura della lama.

Se l'affettatrice produce fette irregolari o non integre, la lama può essere spuntata e richiedere l'affilatura.

Per affilare la lama:



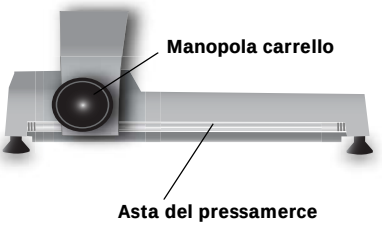
1. Svitare il bullone tirante affilatoio e sollevare l'affilatoio.
2. Ruotare l'affilatoio di 180° e inserirlo nuovamente nell'apparecchio.
3. Serrare il bullone tirante affilatoio per fissare l'affilatoio.
4. Avviare l'apparecchio.
5. Premere e mantenere premuto il pulsante della mola affilatrice posteriore per affilare la lama. Non superare un minuto di affilatura continua.
6. Rilasciare la mola posteriore e premere per qualche secondo il pulsante della mola affilatrice anteriore per sbavare il filo della lama.



7. Spegnere l'apparecchio e riportare l'affilatoio nella posizione di partenza, assicurandosi che sia saldamente serrato.

Lubrificazione dell'asta del pressamerce

1. Spingere il carrello su un lato e pulire l'asta con un panno asciutto.
2. Lubrificare la superficie dell'asta con un grasso idoneo all'utilizzo in aree di preparazione di cibi.
3. Spingere avanti e indietro il carrello più volte per distribuire il grasso in maniera uniforme.



Nota: assicurarsi di utilizzare grasso idoneo all'utilizzo in aree di preparazione di cibi.

Risoluzione dei problemi

Guasto	Probabile causa	Azione
L'apparecchio non funziona	L'apparecchio non è acceso	Controllare che l'apparecchio sia correttamente collegato e acceso
	La presa e il cavo sono danneggiati	Rivolgersi a un tecnico qualificato o a un agente BUFFALO
	Il fusibile della presa è guasto	Sostituire il fusibile della presa
	Alimentazione	Controllare l'alimentazione
	L'apparecchio non è acceso	Controllare che l'apparecchio sia correttamente collegato e acceso
Il piatto merci urta la protezione della lama	Il carrello non è montato correttamente	Svitare la manopola del carrello, controllare che il carrello sia nella posizione appropriata e riposizionare la manopola del carrello
La lama non taglia in maniera appropriata/accurata	La lama è spuntata	Affilare la lama
	La vite di fissaggio piatto non tocca il piatto	Serrare la vite di fissaggio

Specifiche tecniche

Modello	Tensione	Alimentazio	Corrente	Spessore di affettamento	Diametro della lama	Larghezza max. di affettamento	Dimensioni h x l x p mm	Peso
U626	230V 50Hz	180W	0,8A	0-12 mm	250mm	205mm	537 x 460 x 400	18Kg
U627	230V 50Hz	250W	1A	0-15 mm	300mm	205mm	597 x 520 x 495	25Kg

Cablaggi elettrici

La spina deve venire collegata a una presa di rete appropriata.

L'apparecchio ha i seguenti cablaggi:

- Filo sotto tensione (colore marrone) a terminale L
- Filo del neutro (colore blu) a terminale N
- Filo di terra (colore verde/giallo) a terminale E

L'apparecchio deve avere un circuito dedicato di messa a terra.

In caso di dubbi, consultare un elettricista qualificato.

I punti di isolamento elettrico devono essere liberi da ostruzioni. In caso di emergenza, i punti devono essere facilmente raggiungibili qualora sia necessario scollegarli.

Conformità

I componenti BUFFALO sono stati sottoposti a un rigoroso collaudo ai fini della conformità agli standard e alle specifiche normative previste dalle autorità internazionali, indipendenti e federali.

I prodotti BUFFALO sono autorizzati a esporre il seguente simbolo:

CE

Consejos de Seguridad

⚠ **LA CORTADORA DE CARNE ES UN APARATO PELIGROSO Y SÓLO DEBE UTILIZARLO PERSONAL FORMADO DE ACUERDO CON ESTAS INSTRUCCIONES** ⚠

- Colóquela sobre una superficie plana, estable.
- Un agente de servicio / técnico cualificado debería llevar a cabo la instalación y cualquier reparación si se precisa. No retire ningún componente ni panel de servicio de este producto.
- Consulte las Normas Locales y Nacionales correspondientes a lo siguiente:
    - Legislación de Seguridad e Higiene en el Trabajo
    - Códigos de Práctica BS EN
    - Precauciones contra Incendios
    - Normativos de Cableado de la IEE
    - Normativas de Construcción
- Permanezca siempre DETRÁS del dispositivo de seguridad al poner el aparato en funcionamiento.
- NO ponga las manos cerca de la hoja cuando se esté utilizando. Esto puede provocar graves heridas.
- NO toque el filo de la hoja.
- NO saque la comida del aparato hasta que la hoja se haya parado completamente.
- NO sumerja el aparato en agua.
- NO trate de cortar huesos ni productos que hayan sido congelado a una temperatura inferior a -6ºC. Esto puede dañar la hoja.
- Desconoce y desenchufe siempre el aparato cuando no se esté utilizando.
- No deje NUNCA el aparato desatendido cuando se esté utilizando.
- Mantenga el embalaje fuera del alcance de los niños. Deseche el embalaje de acuerdo con las normativas de las autoridades locales.
- Si el cable eléctrico resultada dañado, debe ser reemplazado por un técnico cualificado recomendado o un agente de BUFFALO para evitar cualquier riesgo.

Descripción del Producto

U626 - Hoja de 250 mm

U627 - Hoja de 300 mm

Introducción

Tómese unos minutos para leer este manual. El correcto mantenimiento y manejo de esta máquina proporcionará el mejor funcionamiento posible de su producto BUFFALO.

Contenido del Conjunto

Se incluye lo siguiente:

- Máquina de cortar carne BUFFALO
- Dispositivo de seguridad
- Herramienta de extracción de la hoja
- Tornillos x 2
- Arandelas x 2
- Manual de instrucciones

BUFFALO se enorgullece de su calidad y servicio y asegura que en el momento del embalaje, el contenido se suministró con plena funcionalidad y sin ningún defecto.

Si encontrara algún daño resultante del transporte, póngase en contacto inmediatamente con su distribuidor BUFFALO.

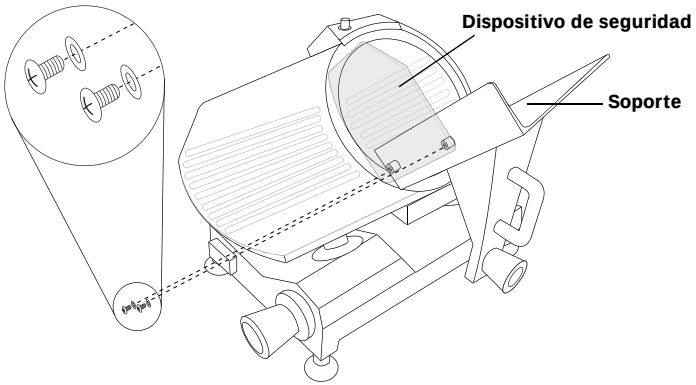
Montaje

El dispositivo de seguridad de plástico se ha sacado del aparato para impedir que se produzcan daños durante el transporte.

⚠ **ADVERTENCIA: el dispositivo de seguridad DEBE montarse antes de utilizar este aparato.**

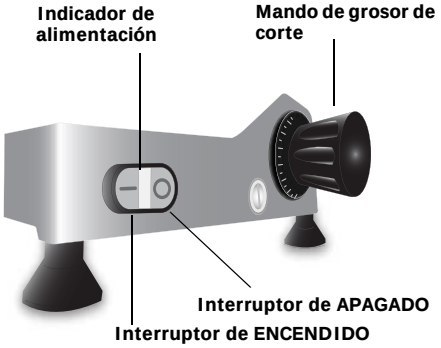
BUFFALO no acepta ninguna responsabilidad por ninguna lesión provocada por el funcionamiento de este aparato sin haber instalado o montado correctamente el dispositivo de protección.

1. Desembale el aparato al completo.
2. Acople el dispositivo de seguridad utilizando los dos tornillos y arandelas suministrados (véase a continuación).



Funcionamiento

1. Conecte el aparato al suministro eléctrico.
2. Ajuste el grosor al nivel deseado haciendo girar el mando de grosor hacia la izquierda.
3. Gire el tornillo de fijación de la placa hacia la derecha de forma que el cabezal de fijación esté en contacto con la placa.

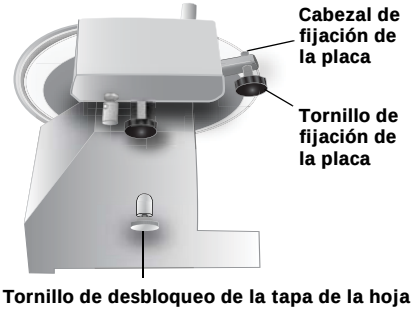


ⓘ **Nota: Es importante ajustar el tornillo de fijación de la placa dado que de lo contrario puede obtenerse un grosor impreciso al cortar la carne.**

4. Ponga la carne en la plataforma y fíjela en su lugar con el asidero de fijación.

5. Conecte la alimentación [I]. La luz indicadora de alimentación se enciende y la hoja empieza a funcionar inmediatamente.

6. Sujetando el asidero de empuje y el de fijación, empuje el soporte hacia atrás y hacia delante a través de la hoja.



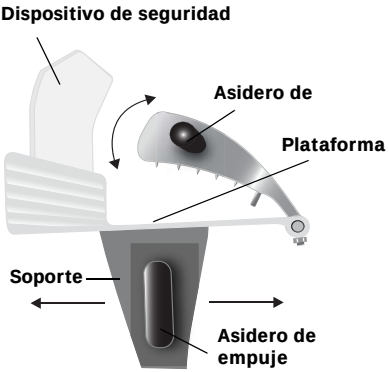
⚠ **ADVERTENCIA: no utilice NUNCA las manos para fijar la carne al cortarla.**

7. Tras cortar la cantidad deseada, pulse el botón Off [O] para desconectar el aparato.

⚠ **ADVERTENCIA: La hoja sigue girando unos cuantos segundos tras desconectarla.**

8. Saque el producto cortado de la zona de recogida.

ⓘ **Nota: desconecte siempre la cortadora de carne del suministro eléctrico principal cuando no se esté utilizando.**



Limpieza, Cuidado y Mantenimiento

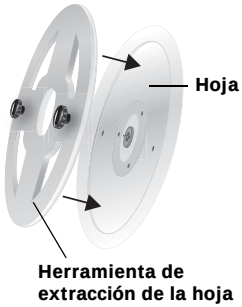
- Desconecte el aparato y desenchúfelo del suministro eléctrico siempre antes de llevar a cabo la limpieza.
- Tenga siempre mucho cuidado al manipular la hoja.
- Utilice agua con jabón y un paño húmedo para limpiar el aparato.
- Limpie el aparato regularmente.

Limpieza de la hoja y de la tapa

1. Desenchufe el aparato del suministro eléctrico.
2. Separe el soporte de la hoja.
3. Desenrosque el tornillo de desbloqueo de la tapa de la hoja.

ⓘ **Nota: el aparato no funcionará con el tornillo de bloqueo de la tapa de la hoja sin desenroscar.**

4. Separe con cuidado la tapa de la hoja levantándola.
5. Desenrosque los 3 tornillos que sujetan la hoja, dejándola asentada en la máquina de cortar.
6. Acople la herramienta de extracción de la hoja colocándola sobre la hoja y enroscando los dos tornillos en los agujeros correspondientes de la hoja.
7. Separe la hoja de la máquina de cortar levantándola mediante los mandos de la herramienta de extracción de la hoja como los asideros.



8. Limpie la hoja frotando desde el centro hacia el filo. Mantenga la herramienta de extracción en su lugar durante la limpieza.
   Si es necesario, limpie la superficie de la hoja cuando se haya vuelto a acoplar.
9. Séquela bien.
10. Vuelva a poner la hoja y la tapa, asegurándose de que el tornillo de fijación de la hoja esté bien apretado.

Nota: BUFFALO recomienda el uso de guantes de malla metálica o resistentes a los cortes al limpiar la hoja.

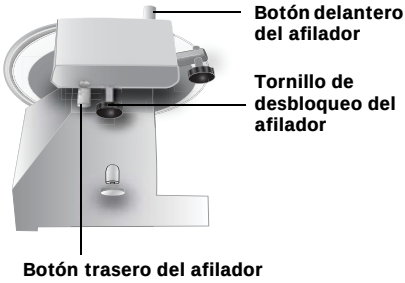
Afilado de la hoja

Nota: limpie siempre el filo de la hoja antes de afilarla.
Lleve siempre protección ocular al afilar la hoja.

Si la máquina de cortar carne empieza a trocear o cortar de forma no uniforme, puede ser que esté desafilada y precise afilado.

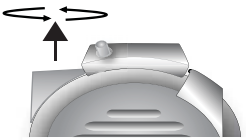
Para afilar la hoja:

1. Desenrosque el tornillo de desbloqueo del afilador y separe el afilador de hojas levantándolo.
2. Gire el afilador 180º y vuélvalo a insertar en el aparato.
3. Apriete el tornillo de desbloqueo del afilador para fijarlo.

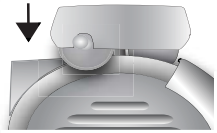


4. Ponga en marcha el aparato.

5. Pulse y mantenga pulsado el botón trasero del afilador durante el afilado de la hoja. No sobrepase un tiempo de afilado constante de un minuto.



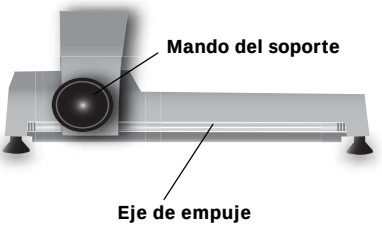
6. Suelte el botón trasero del afilador y pulse el botón delantero unos cuantos segundos para suavizar el filo de la hoja.



7. Desconecte el aparato y vuelva a poner el afilador en su posición original, asegurándose de que esté bien fijado.

Lubricación del eje de empuje

1. Empuje el soporte hacia un lado y limpie el eje con un paño seco.
2. Lubrique la superficie del eje con grasa adecuada para el uso en zonas de preparación de alimentos.
3. Empuje el soporte hacia atrás y hacia delante varias veces para distribuir la grasa de forma uniforme.



Nota: Asegúrese de utilizar una grasa que sea adecuada para el uso en una zona de preparación de alimentos.

Resolución de problemas

Fallo	Probable Causa	Acción
El aparato no funciona	El aparato no está conectado	Compruebe que el aparato esté enchufado correctamente y conectado
	El enchufe y el cable están dañados	Llame a un técnico cualificado o a un agente de BUFFALO
	El fusible del enchufe se ha fundido	Cambie el fusible del enchufe
	Suministro eléctrico	Compruebe el suministro eléctrico
	Fallo del cableado interno	Llame a un técnico cualificado o a un agente de BUFFALO
La plataforma choca con el dispositivo de protección de la hoja	El soporte se ha montado de forma inadecuada	Desenrosque el mando del soporte, compruebe que el soporte esté bien situado y, a continuación, vuelva a colocar el mando del soporte
La hoja no corta de forma adecuada / precisa	La hoja está desafilada	Afile la hoja
	El tornillo de fijación de la placa no está en contacto con la placa	Apriete el tornillo de fijación

Especificaciones Técnicas

Modelo	Tensión	Potencia	Corriente	Grosor de corte	Diámetro de la hoja	Anchura de corte máxima	Dimensions a x a x p mm	Peso
U626	230V 50Hz	180W	0,8A	0-12 mm	250mm	205mm	537 x 460 x 400	18Kg
U627	230V 50Hz	250W	1A	0-15 mm	300mm	205mm	597 x 520 x 495	25Kg

Cableado Eléctrico

El enchufe tiene que conectarse a una toma eléctrica adecuada.

Este aparato está conectado de la forma siguiente:

- Cable cargado (de color marrón) al terminal marcado como L
- Cable neutro (de color azul) al terminal marcado como N
- Cable de tierra (de color verde / amarillo) al terminal marcado como E

El aparato debe estar conectado a tierra, utilizando un circuito de conexión a tierra especializado.

Si tiene alguna duda, consulte a un electricista cualificado.

Los puntos de aislamiento eléctrico deben mantenerse libres de cualquier obstrucción. En caso de precisarse una desconexión de emergencia, deben estar disponibles de forma inmediata.

Cumplimiento

Las piezasBUFFALO han pasado estrictas pruebas de productos para cumplir las especificaciones y normas reguladoras establecidas por las autoridades internacionales, independientes y federales.

Los productos BUFFALO han sido autorizados para llevar el símbolo siguiente:

CE

Conselhos de segurança

⚠ **ESTA FIAMBREIRA É UM APARELHO PERIGOSO E SÓ DEVE SER UTILIZADO POR PESSOAL QUALIFICADO E EM CONFORMIDADE COM ESTAS INSTRUÇÕES** ⚠

- Colocar numa superfície plana e estável.
- Um agente de serviço/técnico qualificado deverá efectuar a instalação e quaisquer reparações, caso necessário. Não retirar qualquer componente ou painéis de serviço deste produto.
- Consultar e cumprir os regulamentos locais e nacionais no que diz respeito à:
    - Legislação de saúde e segurança no local de trabalho
    - Códigos de trabalho
    - Prevenção de incêndios
    - Normas para sistemas eléctricos IEE
    - Código de construção
- Mantenha-se sempre ATRÁS da placa de segurança ao utilizar o aparelho.
- Durante o uso, NÃO colocar as mãos perto da lâmina circular. Isto poderá causar ferimentos graves.
- NÃO tocar a lâmina circular.
- NÃO retirar os alimentos do aparelho com a lâmina circular em movimento.
- NÃO colocar este aparelho em água.
- NÃO tente cortar ossos ou produtos congelados com uma temperatura inferior a -6°C. Isto pode danificar a lâmina circular.
- Retire a ficha da tomada quando o aparelho não estiver em utilização.
- NUNCA deixe o aparelho sem supervisão.
- Ao não utilizar o aparelho, deve sempre desligar o mesmo e retirar a ficha da tomada.Mantenha o material da embalagem fora do alcance de crianças. O material da embalagem é para ser deitado fora respeitando as regras das autoridades locais.
- A fim de evitar situações perigosas, a substituição dos cabos de alimentação danificados deve ser feita por um agente BUFFALO ou um técnico qualificado recomendado.

Descrição do produto

U626 - 250mm lâmina circular

U627 - 300mm lâmina circular

Introdução

Por favor utilize o tempo necessário para ler atentamente este manual. Uma manutenção e utilização correcta deste aparelho permitem a melhor capacidade de funcionamento do seu produto BUFFALO.

Conteúdo da embalagem

A embalagem inclui o seguinte:

- BUFFALO fiambreira
- Ferramenta para retirar a lâmina circular
- Placa de segurança
- Parafusos x 2
- Anilhas x 2
- Manual de instruções

A BUFFALO orgulha-se pelo serviço e a qualidade dos seus produtos e portanto verifica, durante a fase de embalagem, o estado funcional e o bom estado do conteúdo fornecido.

Quando confrontado com quaisquer danos provocados durante o transporte, contacte imediatamente o seu fornecedor BUFFALO.

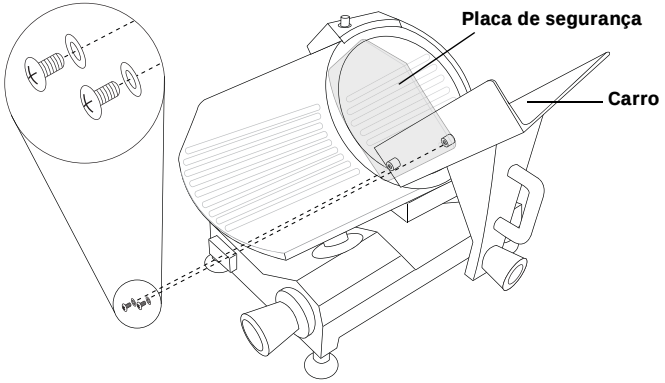
Montagem

A placa de segurança plástica foi retirada do aparelho para evitar danos durante o transporte.

⚠ **AVISO: é OBRIGATÓRIO colocar a placa de segurança antes de utilizar este aparelho.**

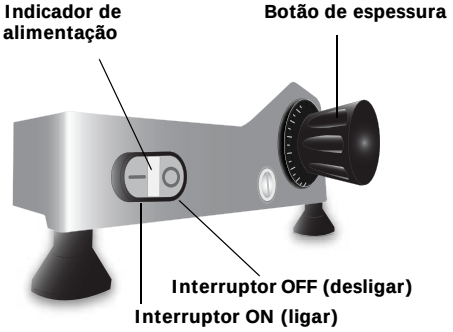
A BUFFALO não aceita responsabilidade por quaisquer ferimentos causados pela utilização deste aparelho sem placa de segurança instalada ou mal colocada.

1. Retire o produto da embalagem.
2. Prenda a placa de segurança com os dois parafusos e anilhas fornecidos (veja em baixo).



Funcionamento

1. Coloque a ficha do aparelho na tomada.
2. Seleccione a espessura de corte desejada rodando para a esquerda o botão de espessura.
3. Rode o parafuso da placa para a direita de modo a encostar a cabeça de fixação à placa.

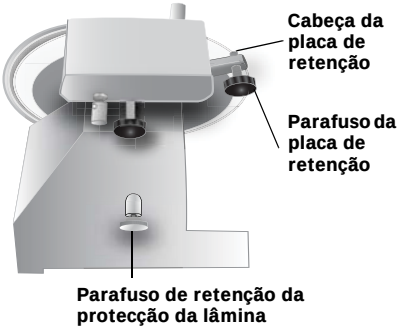


ⓘ **Nota: o ajuste do parafuso da placa é importante e a sua não utilização pode causar espessuras irregulares.**

4. Coloque a carne na bandeja e ajuste o cabo de pressão para prender a carne no lugar.

5. Carregue no interruptor On [I]. O indicador de alimentação acende e lâmina circular começar a rodar.

6. Mantenho o empurrador e o cabo de pressão no lugar, empurre o carro para frente e para trás passando a carne pela lâmina circular.

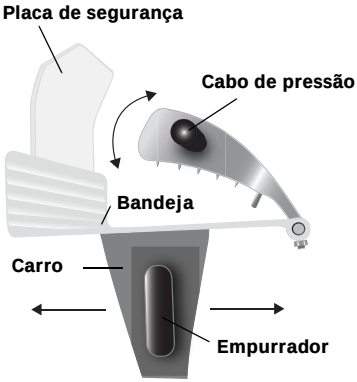


⚠ **AVISO: NUNCA usar as mãos para prender a carne e cortar fatias.**

7. Depois de cortado a quantidade de fatias desejadas, carregue no botão Off [O] para desligar o aparelho.

⚠ **AVISO: depois de desligar o aparelho a lâmina circular continua em movimento durante mais alguns segundos.**

8. Retire a carne cortada da bandeja.



ⓘ **Nota: retire sempre a ficha da tomada quando não utilizar a fiambreira.**

Limpeza, cuidados & manutenção

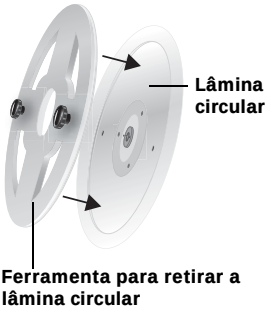
- Deve-se sempre desligar o aparelho e retirar a ficha da tomada antes de fazer a limpeza.
- Seja muito cuidadoso ao manusear a lâmina circular.
- Utilize água com sabão e um pano húmido para limpar o aparelho.
- Limpe o aparelho com regularidade.

Limpar a lâmina circular e a protecção

1. Retire a ficha do aparelho da tomada.
2. Empurre o carro para o lado contrário da lâmina circular.
3. Desaparafuse o parafuso de retenção da protecção da lâmina circular.

ⓘ **Nota: o aparelho não funciona se o parafuso de retenção da protecção da lâmina não estiver apertado.**

4. Com cuidado retire a protecção da lâmina circular.
5. Desaparafuse os 3 parafusos de retenção da lâmina circular e deixe-a na fiambreira.
6. Coloque a ferramenta para retirar a lâmina circular na lâmina e aparafuse os dois parafusos nos respectivos orifícios da lâmina.
7. Utilize os botões na ferramenta para retirar a lâmina circular da fiambreira.
8. Limpe a lâmina circular do centro para fora. Durante a limpeza da lâmina não retire a ferramenta da lâmina circular.
   Caso necessário e depois de ter colocado a lâmina na fiambreira, limpe a face da lâmina circular.



9. Secar muito bem.
10. Coloque novamente a lâmina circular e a protecção na fiambreira e aperte bem o parafuso de retenção da lâmina.

Nota: a BUFFALO recomenda a utilização de luvas de protecção adequadas durante a limpeza.

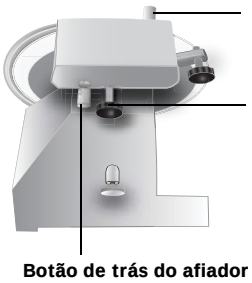
Afiar a lâmina circular

Nota: sempre e antes de afiar a lâmina deve limpar a parte afiada da lâmina.
Ao afiar a lâmina circular deve sempre utilizar óculos de protecção.

Quando a fiambreira produz fatias com espessuras diferentes ou fatias partidas é necessário afiar a lâmina circular.

Afiar a lâmina circular:

1. Desaparafuse o parafuso de retenção do afiador e retire o afiador.
2. Rode o afiador 180° e coloque-o novamente no aparelho.

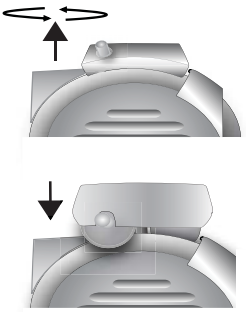


3. Aperte o parafuso de retenção do afiador para prender o afiador.

4. Ligue a fiambreira.

5. Carregue no botão de trás do afiador e mantenha-o pressionado para afiar a lâmina circular. Não se deve afiar a lâmina de forma continua por mais de um minuto.

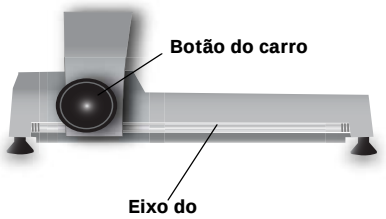
6. Solte o botão de trás do afiador e carregue no botão da frente do afiador, durante alguns segundos, para alisar o corte da lâmina.



7. Desligue o aparelho e coloque o afiador na posição inicial e aperte bem o parafuso de retenção.

Lubrificar o eixo do empurrador

1. Empurre o carro para um lado e limpe o eixo com um pano seco.
2. Lubrifique a superfície do eixo com massa adequada para áreas de preparação de alimentos.
3. Empurre o carro várias vezes de um lado para o outro a fim de distribuir a massa.



Nota: certifique se a massa utilizada é apropriada para utilização em áreas de preparação de alimentos.

Resolução de problemas

Problema	Causa provável	A fazer
O aparelho não funciona	O aparelho não está ligado	Verifique a ligação correcta dos cabos e ligue o aparelho
	A ficha e o cabo estão danificados	Chame o agente da BUFFALO ou um técnico qualificado
	O fusível da ficha disparou	Substitua o fusível da ficha
	Fonte de alimentação	Verifique a fonte de alimentação
	Erro na cablagem interna	Chame o agente da BUFFALO ou um técnico qualificado
A bandeja bate na protecção da lâmina	O carro não foi correctamente colocado	Desaparafuse o botão do carro, verifique a colocação correcta do carro e aperte novamente o botão do carro
A lâmina circular não corta bem	A lâmina não está afiada	Deve afiar a lâmina
	O parafuso de retenção da placa não toca na placa	Aperte bem o parafuso de retenção

Especificações técnicas

Model	Voltagem	Alimentação	Curronte	Espessura da fatia	Diâmetro da lâmina	Máx. largura de fatias	Dimensões a x l x p mm	Peso
U626	230V 50Hz	180W	0,8A	0-12 mm	250mm	205mm	537 x 460 x 400	18Kg
U627	230V 50Hz	250W	1A	0-15 mm	300mm	205mm	597 x 520 x 495	25Kg

Cablagem eléctrica

Deve-se utilizar tomadas adequadas para ligar a ficha do aparelho.

O esquema de electricidade deste aparelho é o seguinte:

- Cabo eléctrico (castanho) para o terminal marcado L
- Cabo neutro (azul) para o terminal marcado N
- Cabo terra (verde/amarelo) para o terminal marcado com E

Este aparelho tem que estar ligado à terra através de um circuito de terra.

Consulte um electricista qualificado em caso de dúvidas.

Os pontos eléctricos isolados devem ficar limpos de qualquer obstrução. Estes pontos têm que ser imediatamente acessíveis caso seja necessário desligar a electricidade.

Conformidade

As componentes BUFFALO foram submetidas a testes rigorosos a fim de cumprirem as normas e especificações legais determinadas pelas autoridades internacionais, independentes e nacionais.

Os produtos BUFFALO foram aprovados e trazem o seguinte símbolo:

CE

Säkerhetsråd

DENNA SKÄRMASKIN ÄR EN FARLIG APPARAT OCH FÅR ENDAST ANVÄNDAS AV TRÄNAD PERSONAL I ENLGIHET MED DESSA INSTRUKTIONER

- Placera på en plan stabil yta.
- Ett serviceombud/kvalificerad tekniker skall utföra installation och reparationer om så krävs. Avlägsna inte några komponenter eller servicepanler på produkten.
- Konsultera lokala och nationella normer för att efterleva följande:
    - Lagstiftning om hälsa och säkerhet i arbetet
    - BS EN Tillämpningsregler
    - Brandförebyggande åtgärder
    - IEE Regler för kabeldragning
    - Byggregler
- Stå alltid BAKOM säkerhetsskyddet när apparaten hanteras.
- Placera INTE händerna nära bladet när maskinen används. Detta kan leda till allvarlig skada.
- Rör INTE bladets egg.
- Ta INTE bort mat från apparaten förrän bladet har stannat helt.
- Doppa INTE ner apparaten i vatten.
- Försök INTE att skära ben eller föremål som varit frusna under -6°C. Detta kan skada bladet.
- Stäng alltid av apparaten och koppla från elförsörjningen när den inte används.
- Lämna ALDRIG apparaten oövervakad när den används.
- Håll allt förpackningsmaterial åtskiljt från barn. Släng förpackningsmaterialet i enlighet med loka myndigheters regleringar.
- Om elsladden är skadad måste den bytas ut av en BUFFALO-representant eller en rekommenderad kvalificerad tekniker för att undvika risker.

Produktbeskrivning

U626 - 250mm blad

U627 - 300mm blad

Inledning

Ta några minuter för att noggrant läsa igenom denna manual. Korrekt underhåll och drift av maskinen kommer att göra att din BUFFALO-produkt ger bästa möjliga prestanda.

Förpackningsinnehåll

Följande medföljer:

- BUFFALO skärmaskin
- Säkerhetsskydd
- Brickor x 2
- Verktyg för bladborttagning
- Skruvar x 2
- Bruksanvisning

Håll allt förpackningsmaterial åtskiljt från barn. Släng förpackningsmaterialet i enlighet med loka myndigheters regleringar.

Om elsladden är skadad måste den bytas ut av en BUUFALO-representant eller en rekommenderad kvalificerad tekniker för att undvika risker.

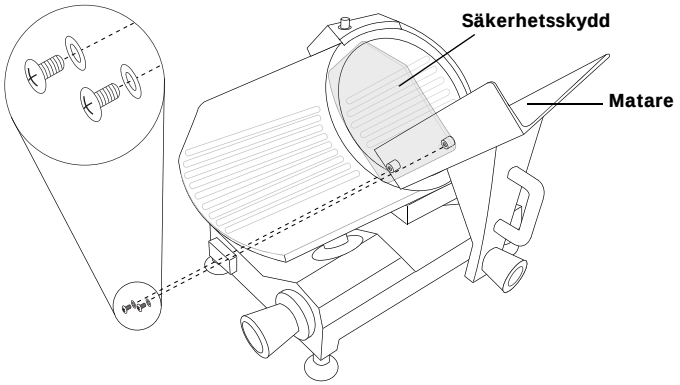
Montering

Säkerhetsskyddet i plast har tagits bort från enheten för att förebygga skada under transport.

⚠ **VARNING: Detta säkerhetsskydd MÅSTE fästas innan apparaten används.**

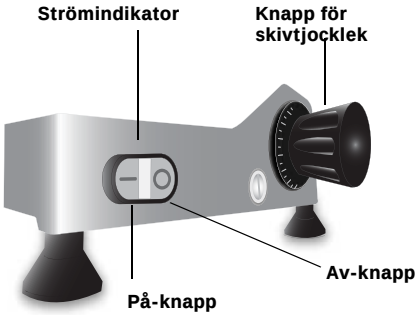
BUFFALO accepterar ingen ansvarsskyldighet för skador orsakade vid drift av denna apparat utan skyddet installerat eller korrekt fäst.

1. Ta ut apparaten från förpackningen.
2. Fäst säkerhetsskyddet med de två medföljande skruvarna och brickorna (se nedan).



Drift

1. Anslut apparaten till strömförsörjningen.
2. Ställ in tjockleken till önskad nivå genom att vrida på knappen för tjocklek moturs.
3. Vrid plattans fästbult moturs så att fästhuvudet rör vid plattan.

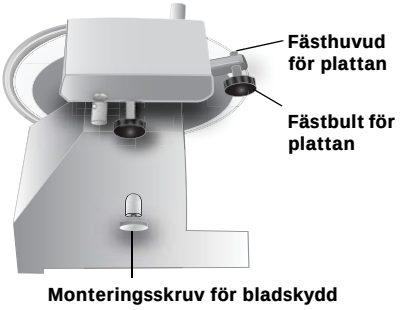


ⓘ **Obs! Detta är viktigt att ställa in plattans fästbult annars kan felaktig tjocklek fås vid skivning.**

4. Placera köttet i vaggan och säkra det på plats med griphandtaget.

5. Sätt på strömmen [I]. Strömindikatorn lyser och bladet startar omedelbart.

6. Håll i pådrivaren och griphandtagen och tryck mataren bakåt och framåt över bladet.

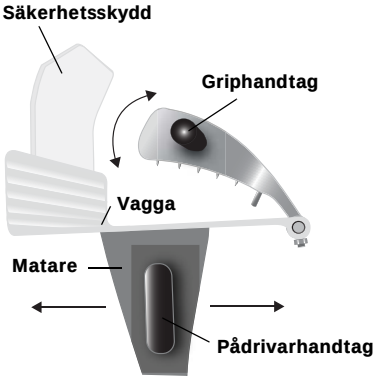


⚠ **VARNING: Använd ALDRIG händerna för att säkra köttet när du skivar.**

7. Efter att du skivat önskat mängd trycker du på knappen Av [O] för att stänga av apparaten.

⚠ **VARNING: Bladet fortsätter att snurra några sekunder efter avstängning.**

8. Ta bort den skivade maten från apparaten.



ⓘ **Obs! Koppla alltid från skärmaskinen från eltillförseln när den inte används.**

Rengöring, omvårdnad och underhåll

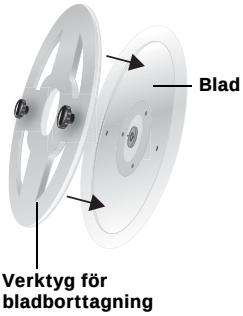
- Stäng alltid av och koppla från apparatens eltillförsel innan rengöring.
- Var alltid mycket försiktig när du hanterar bladet.
- Använd tvålvatten och en fuktig trasa för att göra rent apparaten.
- Rengör apparaten regelbundet.

Göra rent bladet och skyddet

1. Koppla ur apparaten från eluttaget.
2. Tryck bort mataren från bladet.
3. Skruva loss bladskyddets monteringsbult.

ⓘ **Obs! Apparaten kommer inte att fungera med bladskyddets monteringsbult uppskruvad.**

4. Ta försiktigt bort bladskyddet.
5. Skruva loss de 3 skruvarna som håller bladet och lämna kvar det på skivaren.
6. Fäst verktyget för bladborttagning genom att placera det över bladet och skruva i de två bultarna i motsvarande hål i bladet.
7. Lyft av bladet från skivaren med hjälp av knopparna på verktyget för bladborttagning som handtag.
8. Tvätta bladet genom att torka från mitten ut mot kanten. Ha kvar borttagningsverktyget på plats vid rengöring.
   Torka om nödvändigt rent bladets framsida då det satts på plats igen.
9. Torka noggrant.



10. Sätt på bladet och skyddet igen, och se till att bladets fästbultar är ordentligt åtdragna.

Obs! BUFFALO rekommenderar bruket av skärsäkra handskar eller stålhandskar när bladet rengörs.

Slipa bladet

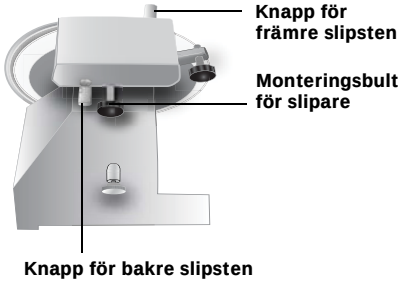
Obs! Gör alltid rent bladets kant innan du slipar det.

Använd alltid skyddsglasögon när du slipar bladet. .

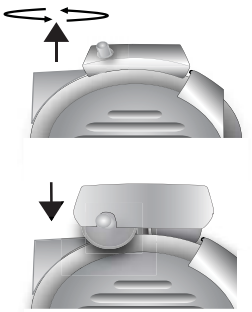
Om skärmaskinen börjar skära ojämna eller trasiga skivor kan bladet vara slött och kräva slipning.

För att slipa bladet:

1. Skruva loss sliparens monteringsbult och lyft av bladsliparen.
2. Rotera sliparen 180° och sätt tillbaka den på apparaten.

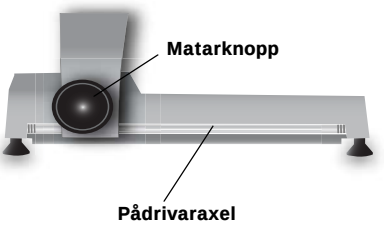


3. Dra åt sliparen monteringsbult för att säkra sliparen.
4. Starta apparaten.
5. Tryck och håll ner knappen för den bakre slipstenen för att slipa bladet. Överstig inte en minuts kontinuerlig slipning.
6. Frigör den bakre stenen och tryck ner knappen för den främre slipstenen under några sekunder för att jämna till bladets kant.
7. Stäng av apparaten och återställ sliparen till dess ursprungliga position. Försäkra att den är säkert åtdragen.



Smörja pådrivaraxeln

1. För mataren till ena sidan och gör rent axeln med en torr trasa.
2. Smörj axelns yta med fett lämpat att använda i områden där mat tillagas.
3. För mataren bakåt och framåt flera gånger för att fördela fettet jämnt.



Obs! Se till att använda ett fett som är lämpat för bruk i områden där mat tillagas.

Felsökning

Fel	Möjlig orsak	Åtgärd
Apparaten fungerar inte	Apparaten är inte påslagen	Kontrollera att apparaten är korrekt ansluten och påslagen
	Kontakt och ledning är skadade	Ring BUFFALO-representant eller kvalificerad tekniker
	Säkring i kontakten har gått	Byt ut säkringen
	Strömtillförsel	Kontrollera strömtillförseln
	Internt kabeldragningsfel	Ring BUFFALO-representant eller kvalificerad tekniker
Vaggan stöter emot bladskyddet	Mataren har fästs på fel sätt	Skruva loss matarknoppen och kontrollera att mataren är korrekt fäst och sätt sedan tillbaka matarknoppen
Bladet skär inte korrekt	Bladet är slött	Slipa bladet
	Plattans säkringsskruv rör inte vid plattan	Dra åt säkringsskruven

Tekniska specifikationer

Modell	Spänning	Kraft	Ström	Skivning Tjocklek	Blad Diameter	Max. Skivnings-bredd	Mått h x b x d mm	Vikt
U626	230V 50Hz	180W	0,8A	0-12 mm	250mm	205mm	537 x 460 x 400	18Kg
U627	230V 50Hz	250W	1A	0-15 mm	300mm	205mm	597 x 520 x 495	25Kg

Elektriska kablar

Kontakten måste vara ansluten till ett lämpligt eluttag.

Denna apparat har följande kablar:

- Elektrisk kabel (brun) till uttag markerat L
- Neutral kabel (blå) till uttag markerat N
- Jordkabel (grön/gul) till uttag markerat E

Denna apparat måste vara jordad, och bruka en dedikerad jordad krets.

Vid tveksamheter rådfråga en kvalificerad elektriker.

Elektriska isoleringspunkter måste hållas fria från hinder. I händelse av urkoppling vid nödfall krävs, måste de vara lättåtkomliga.

Du kan också ringa BUFFALO:s hjälplinje för information om nationella företag för avfallshantering i EU.

Tillmötesgående

BUFFALO-delarna har genomgått strikt produkttestning för att tillmötesgå reglerande normer och specifikationer utsatta av internationella, oberoende och statliga myndigheter.

BUFFALO-produkterna har godkänts för att bära följande symbol:

CE

Sikkerhedstips

⚠ **PÅLÆGSMASKINEN ER ET FARLIGT APPARAT OG MÅ KUN ANVENDES AF UDDANNET PERSONALE I HENHOLD TIL DENNE BRUGSANVISNING.** ⚠

- Anbring apparatet på en jævn, stabil overflade.
- Installation og reparation skal udføres af en serviceagent/kvalificeret tekniker, hvis det bliver nødvendigt. Fjern ikke komponenter eller servicepaneler på dette produkt.
- Check de lokale og nationale standarder for at imødekomme det følgende:
    - Sikkerhed og sundhed på arbejdspladsen
    - BS EN Regler for god praksis
    - Brandforholdsregler
    - IEE Strømkabelregulativer
    - Bygningsvedtægter
- Stå altid BAG sikkerhedsskærmen, når apparatet anvendes.
- Anbring IKKE hænderne i nærheden af kniven under brug. Dette kan medføre alvorlige kvæstelser.
- Rør IKKE ved æggen på kniven.
- Fjern IKKE madvarer fra apparatet, før kniven er standset helt.
- Kom IKKE apparatet i vand.
- Forsøg IKKE at skære knogler eller dybfrosne madvarer (under -6°C). Dette kan beskadige kniven.
- Sluk altid for apparatet og tag stikket ud af stikkontakten, når apparatet ikke er i brug.
- Gå ALDRIG fra apparatet, når det er i brug.
- Opbevar al emballage utilgængeligt for børn. Kasser emballagen i henhold til de lokale love og bestemmelser.
- Hvis strømkablet er beskadiget, skal det udskiftes af en BUFFALO agent eller en anbefalet kvalificeret tekniker for at undgå fare.

Produktbeskrivelse

U626 - 250 mm kniv

U627 - 300 mm kniv

Indledning

Brug venligst et par øjeblikke på at gennemlæse denne brugsanvisning grundigt. BUFFALO produktet vil fungere bedst muligt, hvis maskinen vedligeholdes og anvendes korrekt.

Pakkens indhold

Der skal være følgende::

- BUFFALO pålægsmaskine
- Værktøj til fjernelse af kniv
- Sikkerhedsskærm
- Skruer, 2 stk.
- Underlagsskiver, 2 stk.
- Brugsanvisning

BUFFALO er stolte vores kvalitet og service, der sikrer at det leverede indhold er fuldt funktionelt og fri for skader ved pakning.

Skulle du alligevel opdage skader, som resultat af transporten, bedes du kontakte din BUFFALO forhandler med det samme.

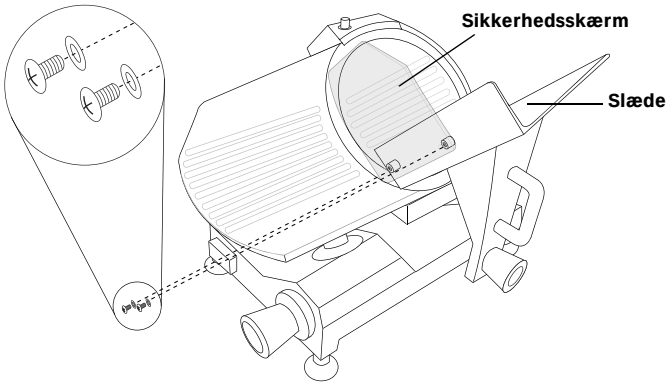
Samling

Plastiksikkerhedsskærmen er blevet fjernet fra apparatet for at forhindre beskadigelse under transporten.

⚠ **ADVARSEL: Sikkerhedsskærmen SKAL monteres, før dette apparat anvendes.**

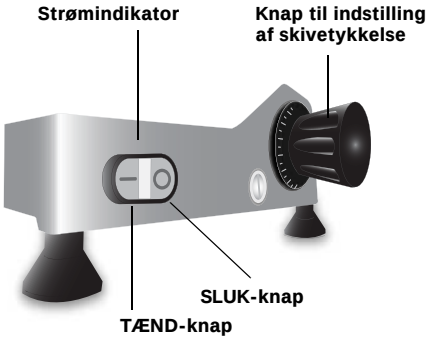
BUFFALO påtager sig intet ansvar for nogen kvæstelser forårsaget af betjeningen af dette apparat, når skærmen ikke er monteret eller er monteret korrekt.

1. Fjern apparatet fra alt indpakningsmateriale.
2. Sæt sikkerhedsskærmen fast med de to medfølgende skruer og underlagsskiver (se nedenfor).



Brug

1. Sæt apparatets stik i stikkontakten.
2. Indstil den ønskede skivetykkelse ved at dreje knappen til indstilling af skivetykkelse mod uret.
3. Drej pladefastgørelsesbolten med uret, så fastgørelseshovedet er i berøring med pladen.



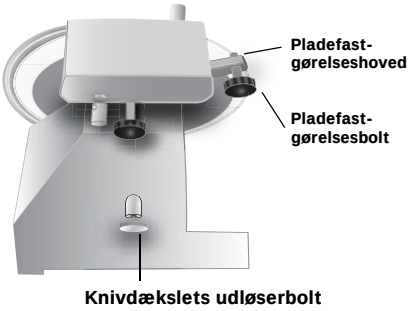
ⓘ **Bemærk: Det er vigtigt at indstille pladefastgørelsesbolten, for hvis dette ikke gøres, kan det medføre forkerte skivetykkelser, når der skæres pålæg.**

4. Anbring kødet i holderen og sæt det fast med gribehåndtaget.

5. Tænd for strømmen [I]. Strømindikatorlampen lyser og kniven starter omgående.

6. Hold fast i skubbe- og gribehåndtaget og skub slæden frem og tilbage over kniven..

ADVARSEL: Brug ALDRIG hænderne til at fastholde kødet, når der skæres pålæg.

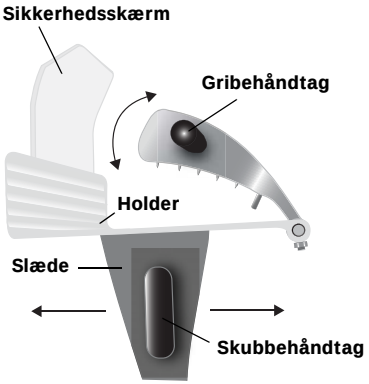


7. Når det ønskede antal skiver er skåret, tryk på SLUK-knappen [O] for at slukke for apparatet.

ADVARSEL: Kniven bliver ved med at dreje et par sekunder, efter at der er slukket for maskinen.

8. Fjern skiverne fra opsamlingsområdet.

Bemærk: Afbryd altid pålægsmaskinen fra strømforsyningen, når den ikke er i brug.



Rengøring, pleje og vedligeholdelse

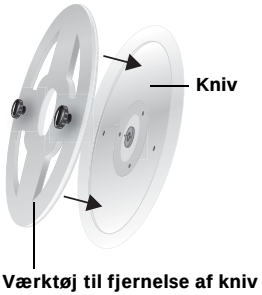
- Sluk altid for apparatet og tag stikket ud af stikkontakten inden rengøring.
- Pas altid meget på, når kniven håndteres.
- Brug sæbevand og en fugtig klud til at rengøre apparatet.
- Rengør apparatet jævnligt.

Rengøring af kniven og dækslet

1. Tag apparatets stik ud af stikkontakten.
2. Skub slæden væk fra kniven.
3. Skru knivdækslets udløserbolt af.

Bemærk: Apparatet kan ikke virke, når knivdækslets udløserbolt er skruet af.

4. Løft forsigtigt knivdækslet af.
5. Afskru de 3 skruer, som fastholder kniven, men lad kniven blive siddende på maskinen.
6. Sæt værktøjet til fjernelse af kniven fast ved at anbringe det over kniven og skrue de to bolte ind i de tilsvarende huller i kniven.
7. Løft kniven af maskinen ved at bruge dupperne på værktøjet som håndtag.
8. Vask kniven ved at tørre den af fra midten og ud mod æggen. Lad værktøjet til fjernelse af kniven blive siddende under rengøring. Hvis det er nødvendigt, kan forsiden af kniven tørres af, når den er sat på igen.
9. Tør grundigt.
10. Sæt kniven og dækslet på igen. Sørg for, at knivens fastgørelsesbolt strammes godt.



Bemærk: BUFFALO anbefaler, at der bruges skærehandsker eller snithandsker, når kniven rengøres.

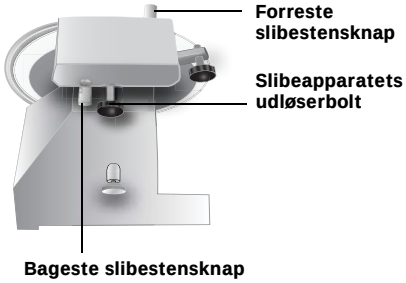
Slibning af kniven

Bemærk: Før slibningen skal æggen af kniven altid rengøres.
Når kniven slibes, skal der altid bruges øjenværn.

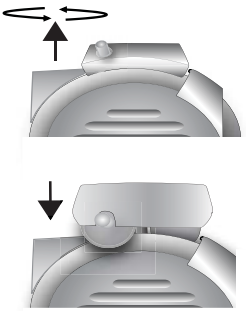
Hvis pålægsmaskinen begynder at skære ujævne eller ikke hele skiver, kan kniven være sløv og skal slibes.

Sådan slibes kniven:

1. Løsn slibeapparatets udløserbolt og løft slibeapparatet af.
2. Drej slibeapparatet 180° og sæt det ind i maskinen igen.

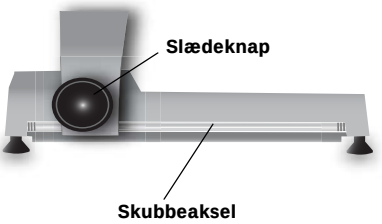


3. Stram slibeapparatets udløserbolt, så slibeapparatet sidder godt fast.
4. Start maskinen.
5. Tryk på den bageste slibestensknap og hold den nede for at slibe kniven. Slib den ikke mere end 1 minut ad gangen.
6. Slip den bageste slibestensknap og tryk den forreste slibestensknap ned et par sekunder for at finslibe æggen på kniven.
7. Sluk for maskinen og sæt slibeapparatet tilbage i dets oprindelige stilling. Stram, så det sidder godt fast.



Smøring af skubbeaksel

1. Skub slæden til den ene side og rengør akslen med en tør klud.
2. Smør akslens overflade med fedt, som er egnet til brug på steder, hvor der tilberedes mad.
3. Skub slæden frem og tilbage flere gange for at fordele fedtet jævnt.



Bemærk: Der skal anvendes fedt, som er egnet til brug på steder, hvor der tilberedes mad.

Fejlfinding

Fejl	Mulig årsag	Løsning
Apparatet virker ikke	Apparatet er ikke tændt	Kontroller, at apparatet er sat rigtigt i stikkontakten og er tændt
	Stik og ledning er beskadiget	Kontakt BUFFALO agenten eller en kvalificeret tekniker
	En sikring i stikket er sprunget	Udskift stiksikringen
	Strømforsyning	Kontroller strømforsyningen
	Intern ledningsfejl	Kontakt BUFFALO agenten eller en kvalificeret tekniker
Holderen rammer knivskærmen	Slæden er monteret forkert	Afskru slædeknappen. Kontrollér, at slæden sidder rigtigt på plads, og skru så slædeknappen på igen
Kniven skærer ikke rigtigt/ nøjagtigt	Kniven er sløv	Slib kniven
	Pladefastgørelsesskruen er ikke i berøring med pladen	Stram fastgørelsesskruen.

Tekniske specifikationer

Model	Spænding	Strøm	Strømstyrke	Skivetykkelse	Knivdiameter	Maks. skivebredde	Mål h x b x d mm	Vægt
U626	230V 50Hz	180W	0,8A	0-12 mm	250mm	205mm	537 x 460 x 400	18Kg
U627	230V 50Hz	250W	1A	0-15 mm	300mm	205mm	597 x 520 x 495	25Kg

El-kabler

Stikket skal tilsluttes til en passende hovedkontakt.

Apparatet er kabelført som følger:

- Strømførende ledning (brun) til terminal L
- Neutral ledning (blå) til terminal N
- Jordledning (grøn/gul) til terminal E

Dette apparat skal være jordforbundet med et fast fejlstrømsrelæ.

Spørg en autoriseret elektriker i tvivlstilfælde.

Elektriske isolationspunkter skal holdes fri af blokeringer. I nødstilfælde skal de være tilgængelige for afbrydelse.

Overensstemmelseserklæring

BUFFALO dele har gennemgået streng produkttestning for at overholde de normer, standarder og specifikationer, som er fastsat af internationale, uafhængige og amerikanske føderale myndigheder.

BUFFALO produkter er godkendt til at bære følgende symbol: I:

CE

Sikkerhetstips

⚠ **OPPSKJÆRMASKINEN ER ET FARLIG APPARAT OG SKAL KUN BLI BRUKT AV OPPLÆRT PERSONALE I FØLGE DISSE INSTRUKSENE** ⚠

- Plasser på en vannrett og stabil flate.
- Installasjon og all reparasjon skal utføres av en serviceagent eller en kyndig tekniker. Komponenter eller inspeksjonsdeksler må ikke fjernes på dette produktet.
- Rådfør deg med lokale og nasjonale standarder for å oppfylle følgende:
    - HMS-lovgivningen (Helse/Miljø/Sikkerhet)
    - Bransjestandard BS EN
    - Forholdsregler mot brann
    - IEE-forskrifter for tilkopling
    - Byggeregler
- Stå alltid BAK sikkerhetsdekslet når oppskjærmaskinen brukes.
- IKKE plasser hendene i nærheten av bladet når i bruk. Dette kan føre til alvorlig personskade.
- IKKE ta på eggen.
- IKKE fjern mat fra oppskjærmaskinen før bladet har stoppet helt.
- IKKE senk oppskjærmaskinen ned i vann.
- IKKE gjør forsøk på oppskjæring av bein eller gjenstander som er frosset under -6 °C. Dette kan skade bladet.
- Slå alltid av og kople strømmen fra oppskjærmaskinen når den ikke er i bruk.
- Apparatet MÅ ALDRI forlates uten tilsyn når det er i bruk.
- Slå alltid av og frakople strømtilførselen når enheten ikke er i bruk.Hold all emballasje unna barn. Emballasjen skal deponeres i henhold til forskrifter bestemt av myndighetene på stedet.
- Hvis strømledningen er skadet skal den skiftes ut av en BUFFALO-agent eller en kyndig tekniker for å unngå fare.

Produktbeskrivelse

U626 - 250 mm blad

U627 - 300 mm blad

Innledning

Vennligst ta deg tid til å lese nøye gjennom denne håndboka. Korrekt vedlikehold og bruk av ismaskinen vil gi best mulig ytelse på ditt BUFFALO-produktet.

Pakkeinnhold

Følgende er inkludert:

- BUFFALO oppskjærmaskin
- Verktøy til demontering av blad
- Sikkerhetsdeksel
- Skruer, 2 stk.
- Underlagsskiver, 2 stk.
- Brukerhåndbok

BUFFALO er stolt av sin kvalitet og service, og garanterer at da innholdet ble pakket var det fullstendig funksjonelt og uten skade.

Skulle du finne noe som helst skade som et resultat av transitt, vennligst ta omgående kontakt med BUFFALO-forhandleren på stedet.

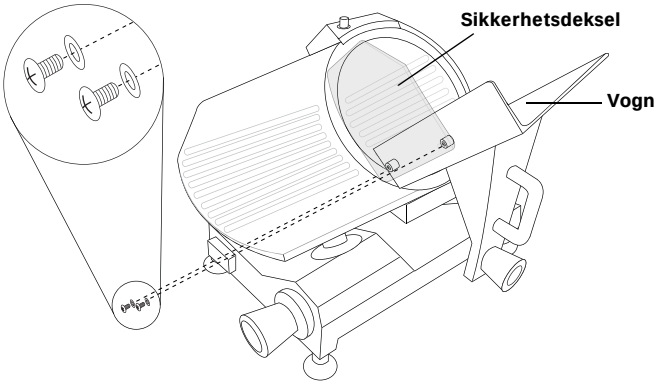
Montasje

Sikkerhetsdeksel av plast er fjernet fra oppskjærmaskinen for å forebygge skade under transitt.

⚠ **ADVARSEL: Sikkerhetsdekslet SKAL være montert før denne oppskjærmaskinen tas i bruk.**

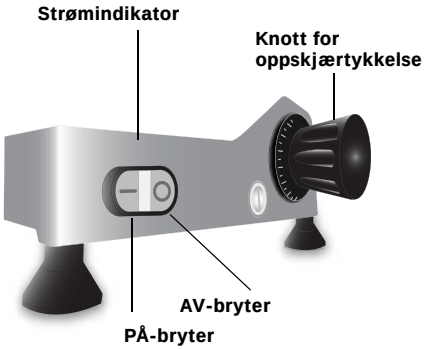
BUFFALO tar ikke ansvar for noe skade som forårsakes av denne oppskjærmaskinen under bruk uten at dekslet er installert eller korrekt montert.

1. Ta oppskjærmaskinen ut av emballasjen.
2. Fest sikkerhetsdekslet ved å bruke de to skruene og underlagsskivene som følger med (se nedenfor).



Bruk

1. Kople strømtilførselen til oppskjærmaskinen.
2. Juster til ønsket oppskjærtykkelse ved å dreie knotten mot urviserne.
3. Drei festeskruen med urviserne slik at festehodet berører platen.

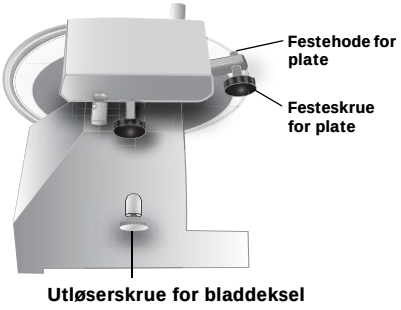


ⓘ **Merk: Det er viktig å skru fast platens festeskrue da forsømmelse kan resultere i unøyaktig tykkelse under oppskjæring.**

4. Plasser kjøttet i vuggen og sikre i stilling med håndtaket.

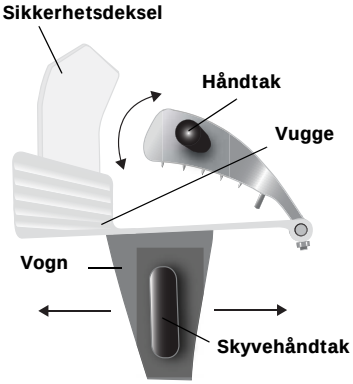
5. Slå på strømmen [I]. Strømindikatorlampen tenner og bladet settes i gang omgående.

6. Ved å holde på skyveanordningen og håndtakene, skyv vogna fram og tilbake på tvers av bladet.



ADVARSEL: Hold ALDRI kjøttet fast med hendene under oppskjæring.

7. Etter at ønsket mengde er oppskjært, trykk på av-knappen [O] for å slå av oppskjærmaskinen.



ADVARSEL: Bladet vil fortsette å rotere i noen få sekunder etter at maskinen er slått av.

8. Fjern oppskjært mat fra nedslagsområdet.

Merk: Kople alltid strømtilførselen fra oppskjærmaskinen når den ikke er i bruk.

Rengjøring, stell og vedlikehold

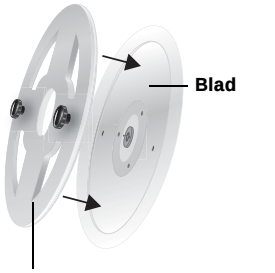
- Kople alltid strømtilførselen fra oppskjærmaskinen før den gjøres ren.
- Vær alltid ekstra forsiktig under håndtering av bladet.
- Bruk såpevann og en fuktig klut for å gjøre oppskjærmaskinen ren.
- Oppskjærmaskinen skal gjøres ren regelmessig.

Rengjøre bladet og vernedekslet

1. Kople strømtilførselen fra oppskjærmaskinen.
2. Skyv vogna bort fra bladet.
3. Skru løs utløserskruen for bladdekslet.

Merk: Oppskjærmaskinen vil ikke fungere hvis utløserskruen for bladdekslet er skrudd ut.

4. Løft bladdekslet forsiktig av.
5. Skru løs de 3 skruene som holder bladet, og la bladet sitte på oppskjærmaskinen.
6. Plasser verktøyet (til demontering av bladet) ved å plassere det over bladet og skru de to skruene i de korresponderende hullene i bladet.
7. Løft bladet fra oppskjærmaskinen ved bruke knottene på verktøyet (for demontering av bladet) som håndtak.
8. Gjør bladet rent ved å tørke fra midten og ut mot eggen. Verktøyet (for demontering av bladet) skal holdes på plass under rengjøring. Hvis nødvendig, tørk forsiden av bladet rent etter at det er montert på plass igjen.
9. Tørk grundig.
10. Monter bladet og dekslet på plass og sjekk at festeskruen skrus forsvarlig til.



Merk: BUFFALO anbefaler at det brukes skjærebestandige hansker eller armeringshansker når bladet skal gjøres rent.

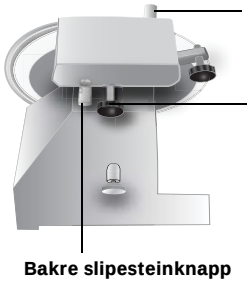
Slipe bladet

Merk: Eggen på bladet skal alltid gjøres ren før bladet slipes.
Ha alltid på deg vernebriller når bladet slipes.

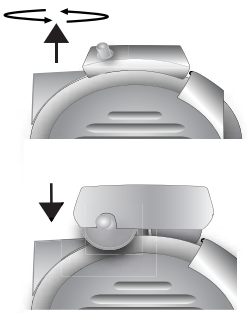
Hvis oppskjærmaskinen begynner å skjære ujevne eller oppstykkede skiver, er dette muligens på grunn av at eggen er sløv og trenger å slipes.

Slik går man frem for å slipe bladet:

1. Skru løs utløserskruen for bladsliperen og løft av bladsliperen.
2. Drei bladsliperen 180° og sett den på plass igjen i oppskjærmaskinen.

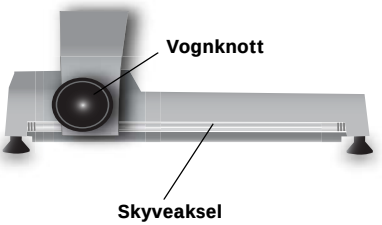


3. Skru til utløserskruen for bladsliperen for å sikre den i stilling.
4. Start oppskjærmaskinen.
5. Trykk og hold den bakre slipesteinknappen nede for å slipe bladet. Det må ikke slipes konstant i mer en ett minutt.
6. Utløs bakre slipestein og trykk den fremre slipesteinknappen ned i noen få sekunder for å glatte over bladet.
7. Slå av oppskjærmaskinen og sett bladsliperen tilbake i opprinnelig stilling og sjekk at den er forsvarlig fastskrudd.



Smøre skyveakselen

1. Skyv vogna til den ene siden og gjør akselen ren med en tørr klut.
2. Smør fett på akselens overflate. Bruk fett som er egnet til områder for mattilberedning.
3. Skyv vogna fram og tilbake flere ganger for å fordele fettet jevnt.



Merk: Forsikre deg om at det brukes fett som er egnet til områder for mattilberedning.

Feilsøking

Feil	Sannsynlig årsak	Aksjon
Ismaskinen fungerer ikke	Ismaskinen er ikke slått på	Sjekk at støpslet på ismaskinen er plugget inn korrekt og at kontakten er slått på
	Støpsel og ledning er skadet	Ring BUFFALO-agenten eller en kyndig tekniker
	Sikringen i støpslet har gått	Skift ut sikringen i støpselet
	Strømtilførsel	Sjekk strømtilførselen
	Intern koplingsfeil	Ring BUFFALO-agenten eller en kyndig tekniker
Vogna treffer bladdekslet	Vogna er ikke korrekt montert	Skru løs vognknotten, sjekk av vogna sitter i korrekt stilling før vognknotten skrus til igjen
Bladet skjærer ikke ordentlig / nøyaktig	Bladet er sløvt	Slip bladet
	Festeskruen for plata berører ikke plata	Skru til festeskruen

Tekniske spesifikasjoner

Modell	Spenning	Strøm	Strømstyrke	Oppsk-jærtykkelse	Bladdiameter	Maks. skjærebredde	Mål h x w x d mm	Vekt
U626	230V 50Hz	180W	0,8A	0-12 mm	250mm	205mm	537 x 460 x 400	18Kg
U627	230V 50Hz	250W	1A	0-15 mm	300mm	205mm	597 x 520 x 495	25Kg

Elektrisk tilkopling

Støpselet skal tilkoples en passende strømkontakt.

Enheten er koplet som følger:

- Strømførende ledning (brun) - koplingspunkt merket L
- Nøytral ledning (blå) - koplingspunkt merket N
- Jordledning (grønn) - koplingspunkt merket E

Denne enheten skal ha jording ved å bruke en dedisert jordingskrets.

Hvis i tvil, rådfør deg med en kyndig elektriker.

Elektriske isolasjonspunkter / skillebrytere skal være uhindret. I et nødstilfelle hvor det er nødvendig med frakopling, skal de alltid være tilgjengelige.

Samsvar

Deler brukt av BUFFALO har gjennomgått streng produkttesting for å være i samsvar med regulative standarder og spesifikasjoner fastlagt av internasjonal, uavhengig og føderale myndigheter.

BUFFALO-produkter har blitt godkjent for å bære følgende symbol:

CE

Turvallisuusvihjeitä

⚠ **VIIPALOINTIKONE ON VAARALLINEN LAITE, JOTA SAA KÄYTTÄÄ AINOASTAAN NÄIDEN OHJEIDEN MUKAAN KOULUTETTU HENKILÖKUNTA** ⚠

- Aseta laite tasaiselle, vakaalle pinnalle.
- Huoltoedustajan/pätevän huoltomiehen tulisi suorittaa asennus ja tarvittaessa kaikki korjaustyöt. Älä irrota mitään tämän laitteen osia tai huoltopaneelia.
- Katso tietoja paikallisista ja kansallisista standardeista varmistaaksesi, että seuraavia määräyksiä noudatetaan:
    - Työterveys- ja turvallisuuslainsäädäntö
    - BS EN-mukaiset ohjeet
    - Paloturvallisuusmääräykset
    - IEE-johdotusmääräykset
    - Rakennusmääräykset
- ÄLÄ upota laitetta veteen.
- ÄLÄ kosketa kuumia pintoja.
- ÄLÄ jätä laitetta ilman valvontaa sen toimiessa.
- ÄLÄ poista suodatintelinettä suodattamisen aikana.
- Sopii ainoastaan käytettäväksi sisätiloissa.
- Kytke laite aina pois päältä ja katkaise virrantulo laitteeseen, kun sitä ei käytetä.
- Pidä kaikki pakkausmateriaali poissa lasten ulottuvilta. Hävitä pakkausmateriaali paikallisten viranomaisten määräysten mukaisesti.
- Jos virtajohto on vaurioitunut, saa sen vaihtaa uuteen ainoastaan BUFFALO-edustaja tai valtuutettu pätevä huoltomies vaarojen välttämiseksi.

Tuoteluettelo

U626 - 250mm terä

U627 - 300mm terä

Johdanto

Käytä muutama minuutti tämän ohjekirjan lukemiseen huolellisesti läpi. Kun tätä BUFFALO-tuotetta huolletaan ja käytetään oikein, saadaan laitteesta paras mahdollinen hyöty.

Pakkauksen sisältö

Pakkaus sisältää seuraavat:

- BUFFALO lihan viipalointikone
- Suojus
- Välirenkaat x 2
- Terän poistotyökalu
- Ruuvit x 2
- Ohjekirja

BUFFALO on ylpeä laadusta ja palvelusta varmistaen, että laitetta pakattaessa pakkauksen sisältö on täysin kunnossa ja ilman vikoja.

Mikäli laite on kuljetuksen takia vaurioitunut, ota välittömästi yhteyttä BUFFALO -edustajaan.

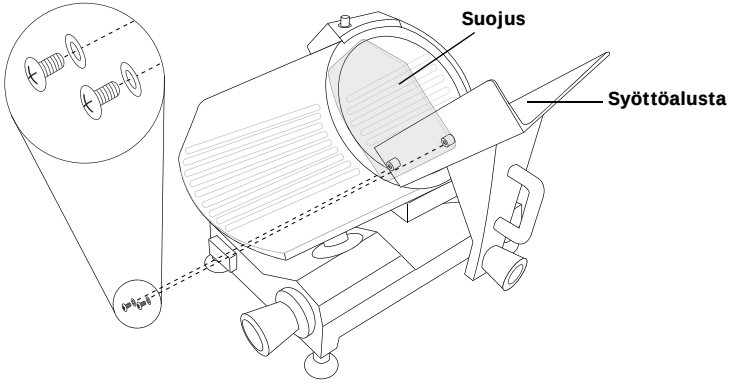
Kokoonpano

Muovinen suojus on poistettu laitteesta, jotta sen vaurioituminen kuljetuksen aikana estettäisiin.

⚠ **VAROITUS: Suojus ON ASENNETTAVA paikalleen ennen kuin laitetta käytetään.**

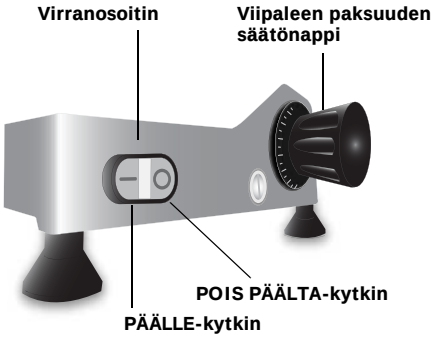
BUFFALO ei vastaa mistään vauriosta tai vammasta, joka on aiheutunut, kun laitetta on käytetty ilman suojusta tai kun suojus on asennettu paikalleen väärin.

1. Poista laitteesta kaikki pakkausmateriaali.
2. Kiinnitä suojus käyttäen kahta pakkauksen mukana toimitettua ruuvia ja välirengasta (katso alla).



Käyttö

1. Liitä laite verkkovirtaan.
2. Aseta viipaleen paksuus halutulle asetukselle kääntämällä viipaleen paksuuden säätönappia vastapäivään.
3. Käännä levyn kiinnityspulttia myötäpäivään niin, että kiinnityspää koskettaa levyä.

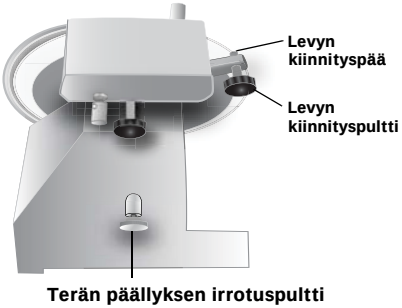


ⓘ **Huom.: On tärkeää, että levyn kiinnityspultti on asetettu kunnolla paikalleen, sillä tuloksena voi olla epätasainen viipalointi, jos se ei ole paikallaan.**

4. Aseta liha syöttötelineeseen ja kiinnitä se paikalleen tartuntakahvalla.

5. Kytke virta päälle [I]. Virran osoitinvalo syttyy ja terä käynnistyy välittömästi.

6. Pitämällä kiinni työntimestä ja tartuntakahvoista työnnä syöttöalustaa eteen- ja taaksepäin terän suunnassa.

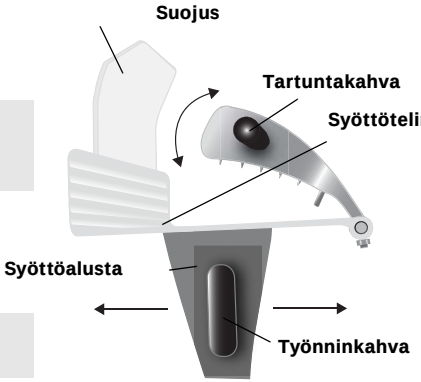


⚠ **VAROITUS: Älä KOSKAAN käytä käsiä lihan pitämiseen paikallaan, kun lihaa viipaloidaan.**

7. Kun haluttu määrä viipaleita on saatu, paina poiskytkentäpainiketta [O] kääntääksesi laitteen pois päältä.

⚠ **VAROITUS: Terä pyörii vielä muutaman sekunnin ajan, kun laite on kytketty pois päältä.**

8. Ota viipaloitu ruoka keräyskohdasta.



ⓘ **Huom.: Kytke lihan viipalointikone aina irti verkkovirrasta, kun sitä ei käytetä.**

Puhdistus, hoito & huolto

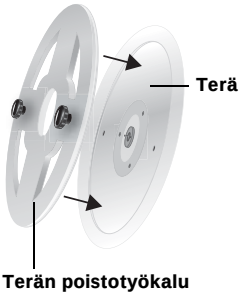
- Kytke laite aina pois päältä ja irrota se verkkovirrasta ennen puhdistamista.
- Noudata aina erityistä varovaisuutta, kun käsittelet terää.
- Käytä saippuavettä ja kosteaa pyyhettä laitteen puhdistamiseen.
- Puhdista laite säännöllisesti.

Terän ja päällyksen puhdistaminen

1. Kytke laite irti verkkovirrasta.
2. Työnnä syöttöalustaa terästä poispäin.
3. Ruuvaa terän päällyksen irrotuspultti auki.

ⓘ **Huom.: Laite ei toimi, kun terän päällyksen irrotuspultti on ruuvattu auki.**

4. Nosta terän päällys varovasti pois.
5. Ruuvaa auki 3 terää kiinni pitävää ruuvia ja jätä terä paikalleen viipalointikoneeseen.
6. Kiinnitä siihen terän poistotyökalu asettamalla työkalu terän päälle ja ruuvaamalla molemmat pultit terässä oleviin vastaaviin reikiin.
7. Nosta terä viipalointikoneesta käyttäen poistotyökalun nuppeja kahvoina.
8. Pese terä pyyhkimällä sitä keskiosasta reunaan päin. Pidä poistotyökalu paikallaan puhdistamisen aikana.
   Tarpeen vaatiessa pyyhi terän pinta puhtaaksi, kun se on kiinnitetty takaisin.



9. Kuivaa terä perusteellisesti.
10. Aseta terä ja sen päällys takaisin paikoilleen varmistaen, että terän kiinnityspultti on kiristetty kunnolla.

Huom.: BUFFALO suosittelee, että terää puhdistettaessa käytetään viiltosuojakäsineitä tai metalliverkkokäsineitä.

Terän teroittaminen

Huom.: Puhdista terän reuna aina ennen teroittamista.
Käytä terää teroitettaessa aina silmänsuojaimia.

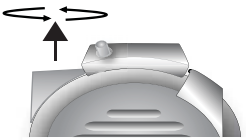
Jos viipalointikoneesta aletaan saada epätasaisia tai rikkoontuneita viipaleita, voi terä olla tylsä ja vaatia teroittamista.

Terä teroitetaan seuraavasti:

1. Ruuvaa teroittimen irrotuspultti auki ja nosta terän teroitin laitteesta.
2. Käännä teroitinta 180° ja työnnä se takaisin laitteeseen.
3. Kiristä teroittimen irrotuspultti sen kiinnittämiseksi takaisin paikalleen.

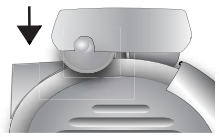
4. Käynnistä laite.

5. Paina takahiomakiven painiketta ja pidä sitä alhaalla terän teroittamiseksi. Älä teroita jatkuvasti enempää kuin yhden minuutin ajan.



6. Vapauta takahiomakivi ja paina etuhiomakiven painike alas muutamaksi sekunniksi terän reunan tasoittamiseksi.

7. Käännä laite pois päältä ja aseta teroitin takaisin alkuperäiseen asentoonsa samalla varmistaen, että se on kiristetty kunnolla paikalleen.

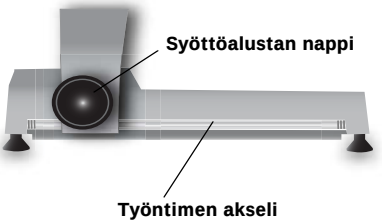


Työntimen akselin voitelu

1. Työnnä syöttöalusta laitteen toiseen laitaan ja puhdista akseli kuivalla pyyhkeellä.

2. Voitele akselin pinta ruoanvalmistustiloihin sopivalla rasvalla.

3. Työnnä syöttöalustaa eteen- ja taaksepäin useita kertoja, jotta rasva levittyisi tasaisesti akselille.



Huom.: Varmista, että käytät rasvaa, joka sopii käytettäväksi ruoanvalmistustiloissa

Vianetsintä

Vika	Mahdollinen aiheuttaja	Toimenpide
Laite ei toimi	Laitetta ei ole kytketty päälle	Tarkista, että laite on liitetty verkkovirtaan oikein ja kytketty päälle
	Pistotulppa ja johto ovat vioittuneet	Soita BUFFALO -edustajalle tai pätevälle huoltomiehelle
	Pistotulpassa oleva sulake on palanut	Vaihda sulake uuteen
	Virransyöttö	Tarkasta virransyöttö
	Sisäinen vika johdoissa	Soita BUFFALO -edustajalle tai pätevälle huoltomiehelle
Syöttöteline koskettaa terän suojusta	Syöttöalusta on asennettu paikalleen väärin	Ruuvaa syöttöalustan nappi auki, tarkista että alusta on oikein paikallaan, ja aseta sitten alustan nappi takaisin paikalleen
Terä ei leikkaa kunnolla/leikkaa epätasaisesti	Terä on tylsä	Teroita terä
	Levyn kiinnitysruuvi ei kosketa levyä	Kiristä kiinnitysruuvi

Tekniset tiedot

Malli	Jännite	Teho	Virta	Viipalointi-paksuus	Terän läpimitta	Suurin Viipalointi-leveys	Mitat k x l x s mm	Paino
U626	230V 50Hz	180W	0,8A	0-12 mm	250mm	205mm	537 x 460 x 400	18Kg
U627	230V 50Hz	250W	1A	0-15 mm	300mm	205mm	597 x 520 x 495	25Kg

Sähköjohdot

Pistotulppa on liitettävä sopivaan verkkovirtapistokkeeseen.

Laitteen johdot liitetään seuraavasti:

- Jännitteellinen johto (väriltään ruskea) napaan, jossa on merkintä L
- Neutraali johto (väriltään sininen) napaan, jossa on merkintä N
- Maadoitusjohto (väriltään vihreä/keltainen) napaan, jossa on merkintä E

Tämä laite on maadoitettava käyttämällä tarkoitukseen varattua maadoituspiiriä.

Jos et ole varma asiasta, kysy neuvoa pätevältä sähkömieheltä.

Sähkövirran eristyspisteet on pidettävä vapaina kaikista esteistä. Mikäli laite joudutaan hätätapauksessa kytkemään verkkovirrasta, on niihin päästävä helposti.

Vaatimustenmukaisuus

BUFFALO-osat ovat käyneet läpi tarkan tuotetestauksen, jotta ne noudattaisivat kansainvälisten, itsenäisten ja valtiollisten viranomaisten asettamia säädöksiä ja vaatimuksia.

BUFFALO-tuotteet on hyväksytty merkittäviksi seuraavilla merkinnöillä:

CE

DECLARATION OF CONFORMITY

• Conformiteitsverklaring • Déclaration de conformité • Konformitätserklärung • Dichiarazione di conformità •
• Declaración de conformidad • Declaração de conformidade • Överensstämmelseförsäkran •
• Overensstemmelseserklæring • Konformitetserklæring • Selvitys vaatimustenmukaisuudesta •

Equipment Type • Uitrustingstype • Type d'équipement • Gerätetyp • Tipo di apparecchiatura • Tipo de equipo • Tipo de equipamento • Enhetstyp • Udstyrstype • Type utstyr • Laitteen tyyppi:	**Meat Slicer**
Model • Modèle • Modell • Modello • Modelo:	**U626 250mm /U627 300mm**
Serial Number • Serienummer • Numéro de série • Seriennummer • Numero di serie • Número de serie • Número serial • Sarjanumero:	
Year of Manufacture • Fabricagejaar • Date de fabrication • Herstellungsjahr • Anno di produzione • Año de fabricación • Ano de fabricação • Tillverkningsår • Produktionsår • Produksjonsår • Valmistusvuosi:	
Application of Council Directives(s) • Toepassing van Europese Richtlijn(en) • Application de la / des directive(s) du Conseil: • Anwendbare EU-Richtlinie(n) • Applicazione delle Direttive: • Aplicación de la(s) directiva(s) del consejo • Aplicação de directiva(s) do Conselho • Tillämpning av rådets direktiv • Gennemførelse af Rådets Direktiv(er) af • Applisering av kommuneforskrift(er) • Neuvoston direktiivi(e)n soveltaminen:	**LVD Directive 89/336/EEC** **LVD Directive 73/23/EEC**
Standards • Standaarden • Normes • Normen • Standard • Estándares • Normas • Normer • Standarder • Standardit:	**EN 55014-1:2000+A2:2002, EN61000-3-2:2000 EN61000-3-3:1995+A1:2001** **EN55014-2:1997+A1:2001** **EN60335-1:2002, EN60335-2-14:2003**
Producers Name • Naam fabrikant • Nom du prodocteur • Name des Herstellers • Nome del produttore • Nombre del fabricante • Nome do fabricante • Tillverkarens namn • Fabrikantens navn • Produsentens navn • Valmistajan nimi:	**Buffalo**
Producers Address • Adres fabrikant • Adresse du prodocteur • Anschrift des Herstellers • Indirizzo del produttore • Dirección del fabricante • Endereço do fabricante • Tillverkarens adress • Fabrikantens adresse • Produsentens adresse • Valmistajan osoite:	**Fourth Way** **Avonmouth** **Bristol** **BS11 8TB** **United Kingdom**

I, the undersigned, hereby declare that the equipment specified above conforms to the above Directive(s) and Standard(s).

Ik, de ondergetekende, verklaar hierbij dat de hierboven gespecificeerde uitrusting goedgekeurd is volgens de bovenstaande Richtlijn(en) en Standaard(en).

Je soussigné, confirme la conformité de l'équipement cité dans la présente à la / aux Directive(s) et Norme(s) ci-dessus

Ich, der/die Unterzeichnende, erkläre hiermit, dass das oben angegebene Gerät der/den oben angeführten Richtlinie(n) und Norm(en) entspricht.

Il sottoscritto dichiara che l'apparecchiatura di sopra specificata è conforme alle Direttive e agli Standard sopra riportati.

El abajo firmante declara por la presente que el equipo arriba especificado está en conformidad con la(s) directiva(s) y estándar(es) arriba mencionadas.

Eu, o abaixo-assinado, declaro que o equipamento anteriormente especificado está em conformidade com a(s) anterior(es) Directiva(s) e Norma(s).

Jag, den undertecknande, betygar härmed att ovan specificerade enhet överrensstämmer med ovan direktiv och norm(er).

Jeg, undertegnede, erklærer hermed at udstyret, der er specificeret ovenfor opfylder de ovenstående direktive(r) og standard(er).

Jeg, undertegnede, erklærer herved at utstyret som er spesifisert ovenfor er i overensstemmelse med ovennevnte forskrift(er) og standard(er).

Minä allekirjoittanut vakuutan täten, että yllä mainittu laite noudattaa yllä olevaa(olevia) direktiiviä(direktiivejä) ja standardia(standardeja).

Date • Data • Date • Datum • Data • Fecha • Data • Dato • Päivämäärä:	20/12/2006
Signature • Handtekening • Signature • Unterschrift • Firma • Firma • Assinatura • Underskrift • Allekirjoitus:	R. J. Cromwell
Full Name • Volledige naam • Nom et prénom • Vollständiger Name • Nome completo • Nombre completo • Nome por extenso • Fullständigt namn • Fulde navn • Fullstendig navn • Täydellinen nimi:	Richard Cromwell
Position • Functie • Fonction • Position • Qualifica • Posición • Função • Befattning • Stilling • Asema:	Marketing Director

BUFFALO